Panasonic®

English
Deutsch
Nederlands
Français
Italiano
Polski
Česky
Magyar

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató

Microwave/Grill/Convection Oven
Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven
Panasonic Four à Micro-ondes Multifonctions
Forno a microonde e Convezione
Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja
Mikrovlnná / Horkovzdušná trouba/ Gril
Grillezös / légkeveréses mikrohullámú sütö

NN-CT857/NN-CT878

INVERTER

Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

Alvorens de Magnetronoven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservare per referenze future.

Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro příští použití.

Kérjük, olvassa el gondosan, és örizze meg a késöbbiekben.

Installation and Connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY. If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the Oven

This oven is intended for Counter-Top and Built-In use only. It is not intended for use inside a cupboard.

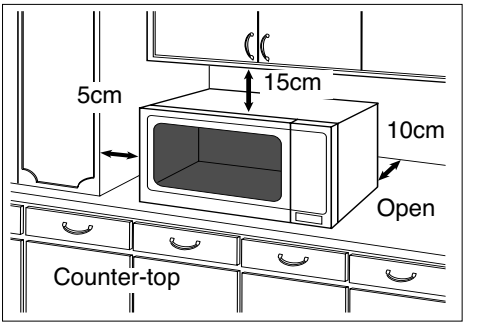
1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.

Built-in

This oven may be built into a wall cabinet by using the proper trim kit, white NN-TKA80W, silver NN-TKA80M which may be purchased from a local Panasonic dealer.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.

WARNING

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. **Repairs should only be done by a qualified service person.**
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with the special cord available from the manufacturer.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This oven is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the oven by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the oven.

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel pad and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or the circuit breaker panel.

Heater Operation

1. Before using CONVECTION, COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on CONVECTION 250°C, for 10 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during CONVECTION, COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has two heaters situated in the top and back of the oven. After using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot. N.B. After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot in combination use. Young children should be kept away, and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Fan Motor Operation

While the oven is in Microwave/Heater operation, the cooling fan always rotates to cool the electric components. After the completion of operation, the fan may continue rotating for a while.

Oven Light

When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Glass Tray

1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
2. Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
3. If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
4. The glass tray can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. Do not cook foods directly on the glass tray.

Roller Ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Metal Tray

1. Metal Tray is for cooking on Grill, Convection and Combination modes. Do not use the Metal Tray in Microwave mode only.
2. Metal Tray should be placed on Glass Tray or Round Rack.

Round Rack

1. The Round Rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the Round Rack in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Round Rack in MICROWAVE mode only.

Enamel Shelf and Wire Shelf

1. The shelves are for cooking on convection and grill modes. Do not use the shelves on microwave mode or combination mode.
2. When cooking on convection mode, use just one or both of the shelves in position. When cooking on grill mode, use the shelf in the upper position.

1) Cooking Times

- Cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.

N.B. : If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

2) Small Quantities of Foods

- Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long. If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the socket.

3) Eggs

- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode even after microwave heating has ended.

4) Piercing Skin

- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

5) Meat Thermometer

- Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when the meat has been removed from the oven. Do not use a conventional meat thermometer when using MICROWAVE or COMBINATION because it may cause sparking.

6) Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
  a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
  b) Do not overheat.
  c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the cooking time.
  d) After heating, allow it to stand in the oven for a short time, stir again before carefully removing the container.

7) Paper/Plastic

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

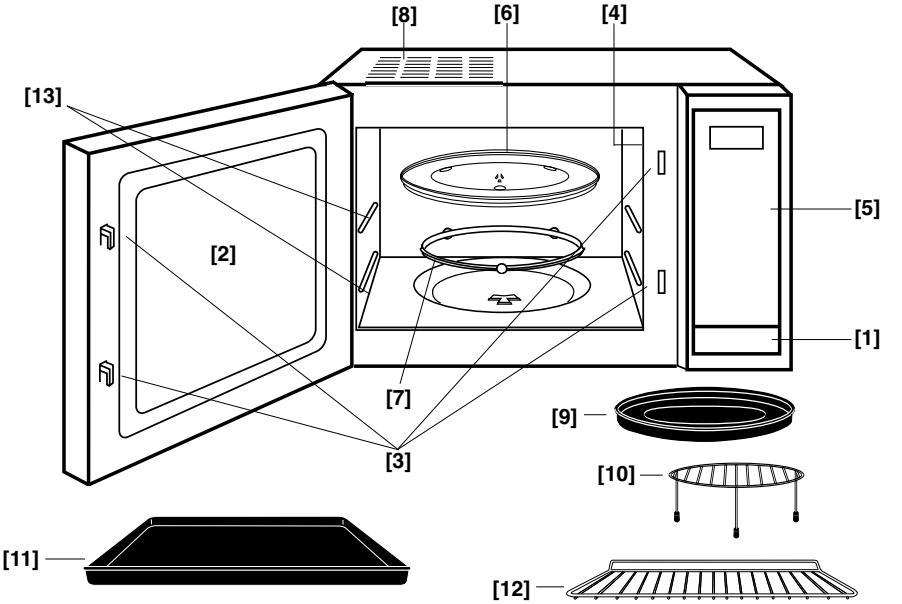
8) Utensils/Foil

- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during Microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

- The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Outline Diagram



[1] Door Release Button

Press to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start Pad pressed. The oven lamp lights as soon as the oven door is opened.

[2] Oven Window

[3] Door Safety Lock System

[4] Oven Air Vent

[5] Control Panel

[6] Glass Tray

[7] Roller Ring

[8] External Oven Air Vents

[9] Metal Tray

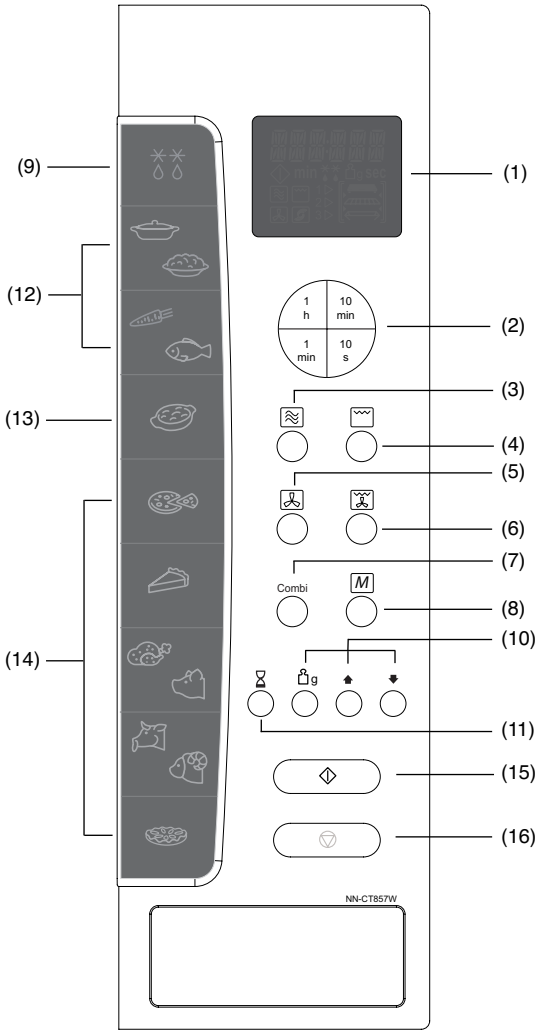
[10] Round Rack

[11] Enamel Shelf

[12] Wire Shelf

[13] 2 Level Cooking Support guides

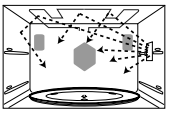
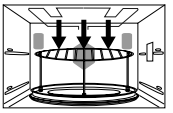
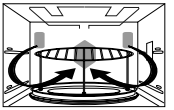
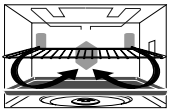
NN-CT857/NN-CT878



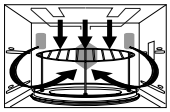
(1) Display Window
(2) Time Pads
(3) Microwave Power Pad
(4) Grill Power Pad
(5) Convection Pad
(6) Grill Convection Pad
(7) Combination Pad
(8) Memory Pad
(9) Auto Defrost Pad
(10) Plus/Minus/Weight Selection Control Pads
(11) Delay/Stand Pad
(12) Auto Sensor microwave Program Pad
(13) Auto Sensor Combination Program Pad
(14) Auto Weight Combination Program Pads
(15) Start Pad:
Press to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/Cancel Pad is pressed once, Start Pad has to be pressed again to continue cooking.
(16) Stop / Cancel Pad
Before cooking: one press clears your instructions.
During cooking: one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

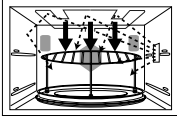
Beep Sound: A beep sounds when a button is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.

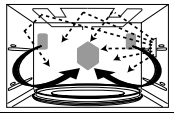
Choosing the right Cooking Mode

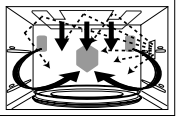
Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
Microwave 	- Defrosting - Reheating - Melting : butter, chocolate, cheese. - Cooking fish, vegetables, fruits, eggs. - Preparing : stewed fruits, jam, sauces, custards, choux, pastry, béchamel, caramel, meat, fish or vegetarian loaves. - Baking cakes with eggs and baking powder ingredients without colour. (Victoria sandwich, clafoutis etc.) **No Preheating**	Glass turntable only	Microwaveable, no metal.
Grill 	- Grilling of meat or fish. - Toast grilling. - Colouring of gratin dishes or meringue pies. **Preheating necessary**	Glass turntable + metal tray + round rack	Heatproof, metal tin can be used.
CONVECTION  	- Baking of small pastry items with short cooking times : puff pastry, cookies, choux, short pastry cookies, roll cakes. - Special baking : souffles, meringues, vol-au-vent, small loaves of bread or brioches, sponge cake, meat pie, etc. - Baking of quiches, pizzas and tarts. **Preheating advised**	Glass turntable + metal tray + round rack or enamel shelf and/or wire shelf	Heatproof, metal tin can be used.

Choosing the right Cooking Mode

Cooking modes	Uses	Accessories to use	Containers
Grill + Convection 	- Roasting red meats, thick steak (rib or beef, Tbone steaks) - braising of fish. **Preheating necessary**	Glass turntable + metal tray + round rack or enamel shelf and/or wire shelf	Heatproof, metal tin can be used.
COMBINATION • Grill + microwave • Convection + microwave • Grill + convection + microwave	- Roasting meat and poultry. - Defrosting and reheating crunchy foods (quiche, pizza, bread, viennoiserie, lasagne, gratin.) - Cooking lasagne, meat, potatoes or vegetable gratins. - Baking cakes and puddings with eggs or baking powder ingredients with browning, baking of quiches, pies and tarts. **Preheating advised**	Glass turntable + metal tray + round rack (depending on food size for the latter)	Microwaveable and heatproof. Metal cake tin to be used on metal tray only. DO NOT USE spring form tins.

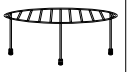
Grill + microwave 

convection + microwave 

grill + convection + microwave 

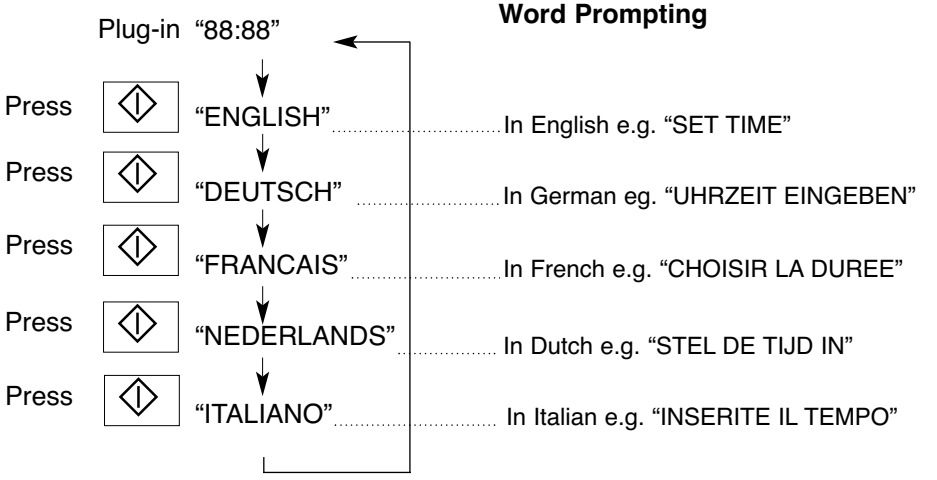
Oven Accessories

The following chart shows correct use of the accessories in the oven.

	Glass Tray	Metal Tray	Round Rack 	Enamel Shelf	Wire Shelf
Microwave	**YES**	**NO**	**NO**	**NO**	**NO**
Grill	**YES**	**YES**	**YES**	**YES**	**YES**
Convection	**YES**	**YES**	**YES**	**YES**	**YES**
Grill Convection	**YES**	**YES**	**YES**	**YES**	**YES**
Combination	**YES**	**YES**	**YES**	**NO**	**NO**

Controls and Operation Procedure

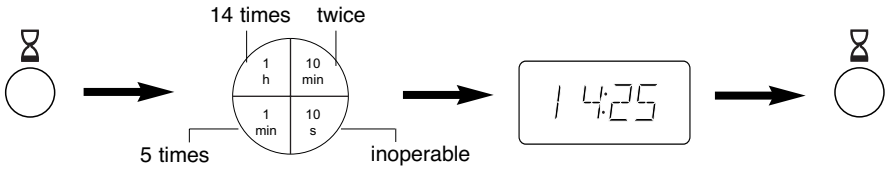
Word Prompting:



These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven press the Start Button until you locate your language. As you press the buttons, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes. If for any reason you wish to change the language displayed, unplug the oven and repeat this procedure.

Clock Setting:

Example: To set 14:25



- **Press Delay/Stand Pad twice.**
  - ☛ The colon starts to blink.
- **Enter the time by pressing the appropriate Time Pads.**
  - ☛ The time appears in the display and the colon blinks.
- **Press Delay/Stand Pad once.**
  - ☛ The colon stops blinking and the time of day is entered.

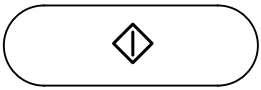
NOTE:

1. To reset the time of day repeat all the above steps.
2. The time of day is displayed, unless the power supply is interrupted.
3. This clock has a 24 hour display.

Child Safety Lock:

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

To Set:



- **Press Start Pad three times.**
  - ☛ The time of day will disappear. Actual time will not be lost.

To Cancel:

- **Press Stop/Cancel Pad three times.**
  - ☛ The time of day will reappear in the display.

Microwave Cooking and Defrost

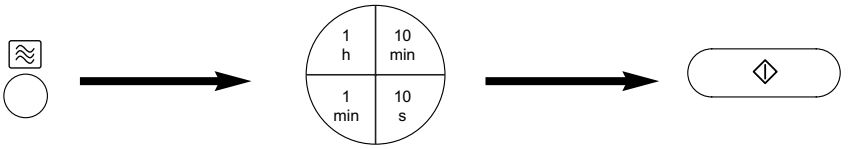
There are 6 different microwave power levels available (see the chart below).

Use of accessory:

Glass Tray

This chart shows approximate wattage for each power level.

Press	Power Level	Wattage	Max time available
once	HIGH power	1000 W	30 minutes
twice	DEFROST power	270 W	99 min. 90 sec.
3 times	MEDIUM power	600 W	99 min. 90 sec.
4 times	LOW power	440 W	99 min. 90 sec.
5 times	SIMMER power	250 W	99 min. 90 sec.
6 times	WARM power	100 W	99 min. 90 sec.



- **Select Microwave power level.**
- **Set the cooking time.**
- **Press Start Pad.**

NOTE:

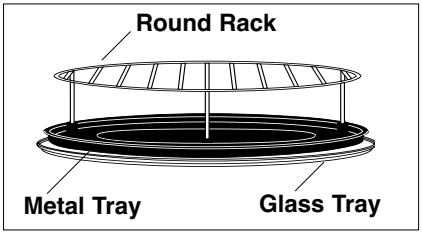
1. For 2 or 3 stage cooking, before pressing Start Pad, repeat setting the Microwave power level and cooking time.
   e.g. Casserole - High 10 minutes to bring the casserole to boil. Simmer 60 minutes to cook. Warm 10 minutes to allow flavours to develop.
2. Stand time can be programmed after the Microwave power and time setting.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments up to maximum time available.

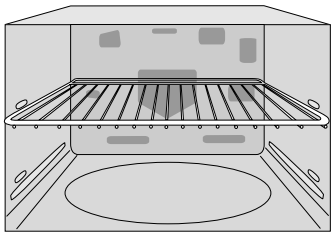
CAUTION: The oven will automatically operate on 1000 W Microwave Power if a cooking time is entered without selecting the power level.

Grilling

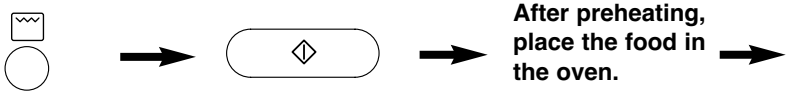
The Grill Pad provides 3 Grill settings.

Use of accessory:

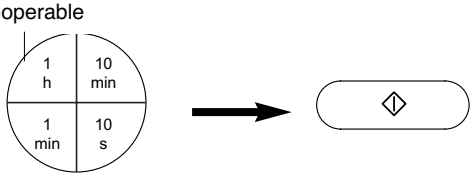




Press	Power Level	Wattage
once	1 HIGH	1500 W
twice	2 MEDIUM	1200 W
3 times	3 LOW	950 W



- **Press Grill Power Pad for the desired Grill setting.**
- **Press Start Pad to start preheating.**



- **Set the cooking time** (up to 99 minutes 90 seconds).
- **Press Start Pad.**

NOTE ON PREHEATING:

1. Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the “P” will flash in the display window. If the oven door is not opened after preheating, the oven will maintain the selected temperature for 30 minutes. After 30 minutes, the oven will shut off automatically and revert to time of day.
2. If you want to cook without preheating, after selecting the Grill power, set the cooking time then press Start Pad.

NOTE:

1. The Grill will only operate with the oven door closed.
2. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to 99 minutes.

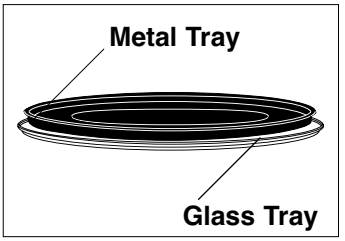
Cooking by Convection / Grill Convection

These Pads offer a choice of convection temperatures 40°C (only for Convection mode) and 100 - 250°C in 10°C increments. For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the temperatures start at 150°C and count up to 250˚C then 40˚C (only for Convection mode) and 100°C. It is possible to cook on one or two levels when using convection cooking. See En-15 for shelf cooking.

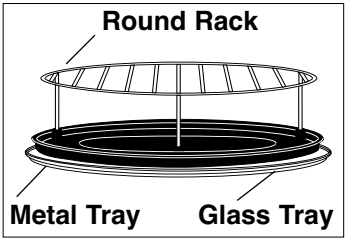
Use of accessory: For one level cooking.

If using the turntable.

Convection

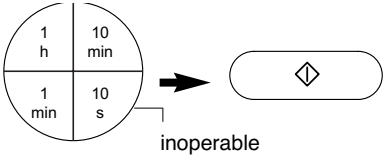


Grill Convection



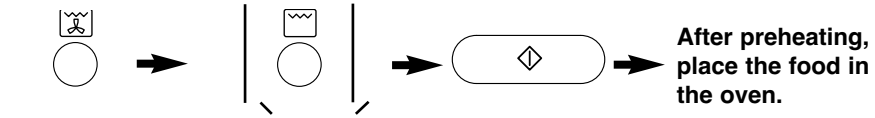
Cooking by Convection:

- **Set the desired temperature.**
- **Press Start Pad to start preheating.**

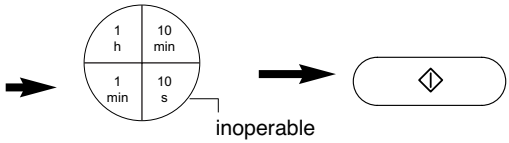


- **Set the cooking time** (up to 9 hours 99 minutes).
- **Press Start Pad.**

Cooking by Grill Convection:



- **Set the desired temperature. (Grill power is preset to High.)**
- **If desired to change Grill power press once; Medium twice; Low.**
- **Press Start Pad to start preheating.**



- **Set the cooking time** (up to 9 hours 99 minutes).
- **Press Start Pad.**

NOTE ON PREHEATING:

1. Do not open the door during preheating. After preheating 3 beeps will be heard and the "P" will flash in the display window. If the oven door is not opened after preheating, the oven will maintain the selected temperature. After 30 minutes, the oven will shut off automatically and revert to time of day.
2. If you want to cook without preheating, after selecting the desired temperature, set the cooking time then press Start Pad.

NOTE:

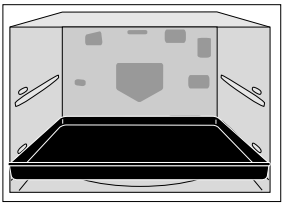
1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments.
4. After pressing Start Pad, the selected temperature can be recalled and changed. Press Convection or Grill Convection Pad once to indicate the temperature in the display window. While the temperature is recalled in the display window, you can change the temperature by pressing Convection or Grill Convection Pad.

Shelf Cooking

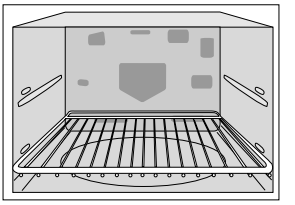
One Level Cooking

If using a shelf for one level cooking, place on the lower level.

Enamel Shelf

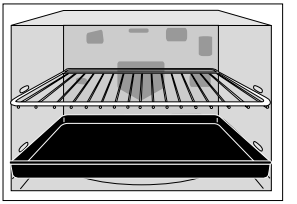


Wire Shelf



Two Level Cooking

When cooking on two levels use both the shelves supplied, with the enamel shelf on the lower level and the wire shelf on the upper level.



Depending on the recipe, you can preheat with or without the shelves in position. See individual recipes for details.

Batch Baking

Cooking Large Dishes of Food

The shelves are ideal for batch baking and when cooking in a large dish that will not turn on the turntable.

NOTE:

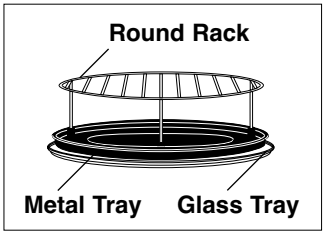
1. When cooking with one or both of the shelves, remove all other accessories (glass tray, roller ring and metal tray).
2. Ensure that the shelves are inserted correctly, and are secure before use.
3. Do not place a dish of food weighing more than 5Kg on each shelf.
4. ALWAYS USE OVEN GLOVES WHEN REMOVING THE FOOD AND ACCESSORIES AFTER COOKING AS THE OVEN & ACCESSORIES WILL BE VERY HOT.
5. When removing food, only pull the shelf out halfway and then remove the food. The wire shelf will lock in position.
6. If baking longer than 20 minutes at a high temperature (more than 210°C), it is preferable to turn the shelves halfway during cooking time.

Combination Cooking

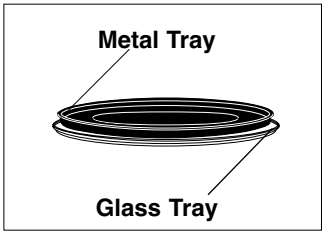
There are 3 combinations settings; 1) Grill + Microwave, 2) Convection + Microwave, 3) Grill Convection + Microwave. 1000 W Microwave power level is not available on Combination cooking. This would not be useful in normal use (the food would be cooked before browning is achieved).

Use of accessory:

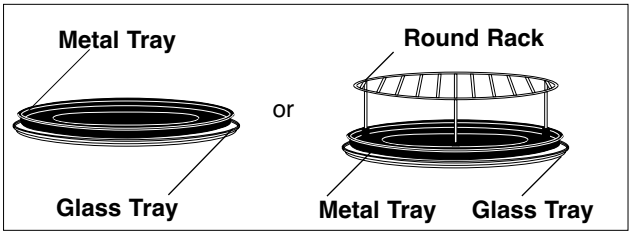
Grill + Microwave



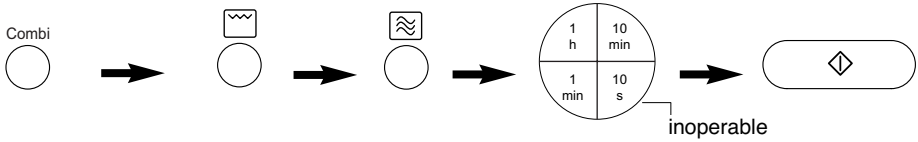
Convection + Microwave



Grill Convection + Microwave



1) Grill + Microwave

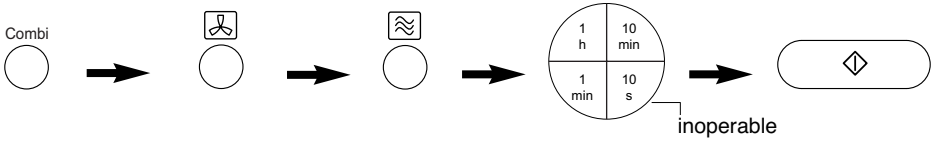


- **Press Combination Pad.**
- **Set the desired Grill setting.**
- **Set the desired microwave power level.**
- **Set the desired cooking time (up to 9 hours 99 minutes).**
- **Press Start Pad.**

NOTE ON PREHEATING:

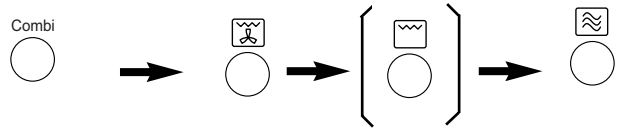
The oven can be preheated on Combination cooking. Press Start Pad before setting the cooking time and follow the NOTE ON PREHEATING on page En-14.

2) Convection + Microwave

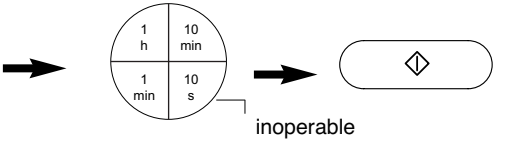


- **Press Combination Pad.**
- **Set the desired temperature.**
- **Set the desired Microwave power level.**
- **Set the desired cooking time** (up to 9 hours 99 minutes).
- **Press Start Pad.**

3) Grill Convection + Microwave



- **Press Combination Pad.**
- **Set the desired temperature. (Grill power is preset to High.)**
- **If desired to change Grill power press once; Medium twice; Low.**
- **Set the desired Microwave power level.**



- **Set the desired cooking time** (up to 9 hours 99 minutes).
- **Press Start Pad.**

NOTE ON PREHEATING:

The oven can be preheated on Combination cooking. Press Start Pad before setting the cooking time and follow the NOTE ON PREHEATING on page En-14.

NOTE ON PREHEATING:

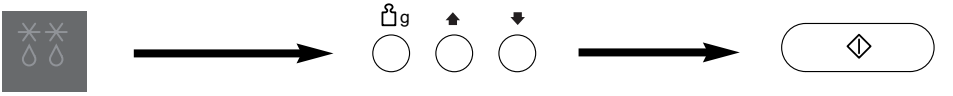
The oven can be preheated on Combination cooking. Press Start Pad before setting the cooking time and follow the NOTE ON PREHEATING on page En-14.

NOTE:

1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only “1H 00” (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
3. You can add to the cooking time during cooking, if required. Press 1 min pad to increase the cooking time. Time can be added in 1 minute increments, up to 99 minutes.
4. After pressing Start Pad, the selected temperature can be recalled by pressing Combination Pad. The selected setting appears in the display for 2 seconds.

Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen foods according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



- **Select the desired Auto Defrost Program.**
- **Set the weight of the frozen food.**
  - **weight counts up in 100 g increments**
  - **weight counts up in 10 g increments**
  - **weight counts down in 10 g increments**
- **Press Start Pad.**

Program	Weight	Accessories	Suitable Foods
1 Small Pieces	100 - 1600 g		**Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops.** (each 100 g to 400 g). Turn at beeps.
2 Big Pieces	400 - 2000 g		**Big pieces of meat, roast, whole chicken.** Turn at beeps.
3 Bread	70 - 400 g		**For reheating frozen bread, rolls and croissants.** Remove all packaging and place on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray. Place large whole loaf directly on the metal tray. Turn at beeps.

NOTE:

1. When the defrosting time is longer than 60 minutes, the time will appear in hours and minutes.
2. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.

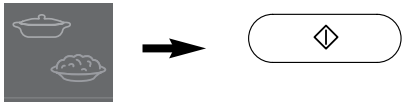
   NOTE on Program 3:

   Take care when removing Bread and Rolls from the oven. The oven and accessories will get hot during/after defrosting.

Auto Sensor Programs

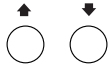
A variety of food may be cooked without having to enter the cooking time, weight or the power level.

e.g.



- **Select the desired Auto Sensor Program.**
- **Press Start Pad.**

Plus/Minus Control:



Preferences for degree of cooking vary for each individual. After having used Auto Sensor Programs a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different degree of cooking. By using Plus/Minus control, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Press ▲ or ▼ pad before pressing Start Pad. If you are satisfied with the result of the Auto Sensor Programs, you do not have to use this control.

NOTE:

1. Auto Sensor Programs cannot work within 3 minutes after plug-in.
2. The oven automatically calculates the cooking time or the remaining cooking time.
3. The door should not be opened before the time appears in the display window.
4. The temperature for frozen food is assumed to be -18°C to -20°C, for other types of food +5°C to +8°C (refrigerator temperature). The reheat pasta/rice and reheat soup programs are suitable for foods at refrigerator or room temperature.
5. To prevent any mistakes during Auto Sensor Programs ensure that Glass Tray and the plate are dry.
6. The room temperature should not be more than 35°C and not less than 0°C.
7. Only cook foods within the recommended weight range described on page En-21.
8. If the oven has previously been used on Convection, Grill Convection, Combination or Grill, and it is too hot to be used on an Auto Sensor Program, “HOT” will appear in the display window. After the “HOT” disappears, the Auto Sensor Programs may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

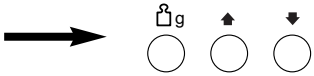
Auto Sensor Programs

Category		Weight	Accessories	Instructions
	1 Reheat Soup	300 - 1200 g		**For reheating tetra, canned or homemade soups. All foods should be at room or refrigerated temperatures**. Stir before and after reheating. It is preferable to cover with a lid or plate or saucer. Final temperature of soup may vary depending on thickness of soup, starting temperature, sugar and fat content of soup.
	2 Reheat Rice/Pasta	200 - 1200 g		**For reheating pre-cooked canned, vacuumed packed or homemade pasta, rice or potatoes.** All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir before and after reheating. It is preferable to cover with a lid or plate. Final temperature may vary depending on the amount of sauce, fat content of sauce and starting temperature.
	3 Cook Fresh Vegetables	200 - 1500 g		**For cooking fresh vegetables**. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90 ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
	4 Cook Fresh Fish	200 - 1000 g		**For cooking fresh fish (whole - no more than 300 g each, fillets, steaks)**. Place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30 ml) liquid. Cover with pierced cling film or a lid.
	5 Reheat Frozen Gratin	300 - 1000 g		**For reheating and browning frozen gratin**. Remove all packaging and place the gratin in a heat-proof dish on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	6 Reheat Fresh Gratin	200 - 1000 g		**For reheating and browning fresh gratin.** Remove all packaging and place the gratin in a heat-proof dish on Round Rack on metal Tray on Glass tray.

Auto Weight Programs

This feature allows you to cook most of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines Microwave power level, Grill setting, Convection temperature and cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.

e.g.



- **Select the desired Auto Weight Program.**
- **Set the weight of the frozen food.**
  - g **weight counts up in 100 g increments**
  - ▲ **weight counts up in 10 g increments**
  - ▼ **weight counts down in 10 g increments**
- **Press Start Pad.**

NOTE:

1. When cooking time is over 60 minutes, the time will appear as Hours and Minutes.
2. Follow the charts on the following pages for the recommended weight and accessories to be used.

Category		Weight	Accessories	Instructions
	7 Reheat Fresh Pizza	150 - 800 g		**For reheating and browning the top of fresh purchased pizza.** Remove all packaging and place the pizza on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	8 Reheat Frozen Pizza	100 - 700 g		**For reheating and browning the top of frozen (NOT fresh) purchased pizza.** Remove all packaging and place the pizza on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	9 Reheat Fresh Quiche	150 - 900 g		**For reheating pre-cooked, fresh quiche.** Remove all packaging and place the quiche on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.
	10 Small Pastry Items	150 - 700 g		**For reheating, crisping, and browning small pastry items** such as sausage rolls, meat friands, vegetable or mushroom or ham and cheese friands or feuilletés. Place directly on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray.

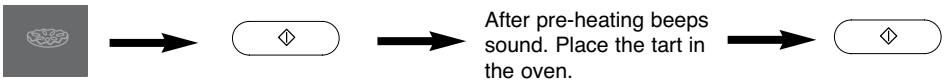
Auto Weight Programs

Category		Weight	Accessories	Instructions
	14 Cook Chicken Pieces	150 - 1500 g		**For cooking chicken pieces e.g. chicken legs, thighs or drum-sticks.** Place the chicken on Round Rack on Metal Tray on Glass Tray. For even cooking spread out the chicken and turn at beep.
	15 Cook Whole Chicken	1000 - 2800 g		**For cooking whole fresh unstuffed chicken.** Cook the stuffing separately. Place the chicken on a heat-proof upturned saucer on Metal Tray on Glass Tray. Start cooking the breast side down and turn at beep.
	16 Cook Pork or Veal	800 - 2000 g		**For cooking fresh roast pork or veal.** Place the pork in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
	17 Cook Beef	700 - 1300 g		**For cooking fresh roast beef.** Place the beef in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Turn at beep.
	18 Cook Beef Rib	750 - 1400 g		**For cooking fresh roast rib of beef with the bone.** Place the beef rib in a heatproof dish on the High Wire Rack on a Metal Tray on Glass Tray. For larger joints (above 1000 g) place directly on the High Wire Rack. Turn at beep. After cooking, rest for 10 mins out of the oven. This program cooks the meat rare to medium.
	19 Cook Lamb	800 - 2200 g		**For cooking fresh roast lamb.** Place the lamb in a heat-proof shallow dish on Metal Tray on Glass Tray. Large legs of lamb can be placed directly on the Metal Tray. Turn at beep. This program is not suitable for boned roast lamb.

Auto Weight Programs

Category		Weight	Accessories	Instructions
	20 Tart	4 - 6 servings		For baking Tart from raw ingredients - see cook book for recipes. E.g. Savoury Quiche - Quiche Lorraine, mushroom tart, onion tart, spinach tart. Sweet Tart - Bourdaloue tart, fromage frais tart, rubarb tart, apple tart. • Select Tart auto menu press 1 servings 4-6 diameter 25 cm presses 2 servings 6-8 diameter 27 cm presses 3 servings 8-10 diameter 30 cm • After baking, stand the Tart for a few minutes. Remove from the tin and cool on a rack.
	21 Tart	6 - 8 servings		
	22 Tart	8 - 10 servings		

It is necessary to preheat the oven for the tart programs. Use the following sequence:-



- **Select tart program 20,21 or 22, depending on size of tart**
- **Press the start button to pre-heat the oven.**
- **Press start**

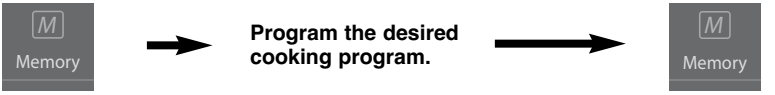
NOTE FOR AUTO TART MENU:

1. Only use metallic tins for baking the tart - aluminium, teflon coated or other light metal. The depth of the average tart tin is 30 mm. Do not use loose-bottomed tins, carton forms or light aluminium forms on this auto menu.
2. The end colour of the pastry case may vary depending on the quality of the pastry.
3. The top colour of the tart may vary depending on the type of filling. For this reason, you may wish to stop cooking a few minutes before the end of the program.
4. Do not use this auto menu for baking pizza or double crust pies.

Memory

This feature allows you to pre-program your oven for regular reheating or cooking tasks. You are able to pre-program your oven for a specific power level and time that is convenient for you. You are able to pre-program three memory tasks.

To set a Memory Program

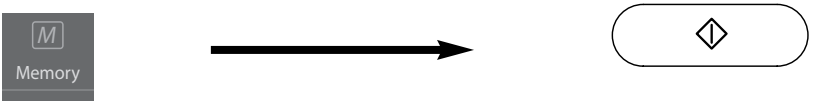


- **Press Memory Pad. The oven is automatically pre-set to memory 1. To select memory 2 press memory pad twice. To select memory 3 press memory pad three times.**
- **Press Memory Pad to store this task or press Start Pad to start cooking in this sequence.**

This memory feature is pre-programmed to reheat 1 cup, 1 bowl or 2 bowls of hot drink (e.g. tea, coffee, milk or soup.

	No. of presses	Category	Recommended Weight	Power and Time
Memory 1	1 Presses	1 Cup	150 ml	1000 W 80 secs.
Memory 2	2 Presses	1 Bowl	300 ml	1000 W 120 secs.
Memory 3	3 Presses	2 Bowls	2 x 300 ml	1000 W 240 secs.

To use a Memory Program



- **Press Memory Pad.**

The oven is automatically pre-set to memory 1. To select memory 2 press memory pad twice. To select memory 3 press memory pad three times.

- **Press Start Pad to begin cooking.**

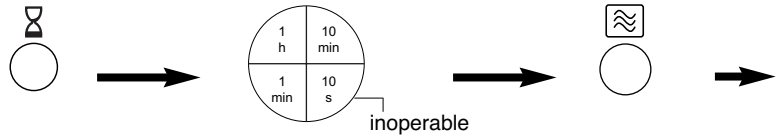
NOTE:

1. Auto programs cannot be programmed into memory.
2. Convection pre-heat mode cannot be programmed into memory.
3. Memory can only store 1 stage cooking. It is not possible to store 2 or 3 stage cooking.
4. Setting a new cooking program into memory will cancel the cooking program previouslystored.
5. Memory program will be cancelled if the power supply is off or the plug gets disconnected.
6. If you program into the memory the reheating of a baby bottle or a baby food jar, ensure you test the temperature before feeding the baby.

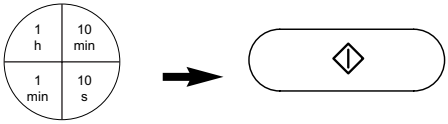
Delay Start Cooking

By using Delay/Stand Pad, you are able to program Delay Start cooking.

e.g.



- **Press Delay/Stand Pad.**
- **Set the delay time by pressing Time Pads** (up to 9 hours 99 minutes).
- **Set the desired cooking program and cooking time.**



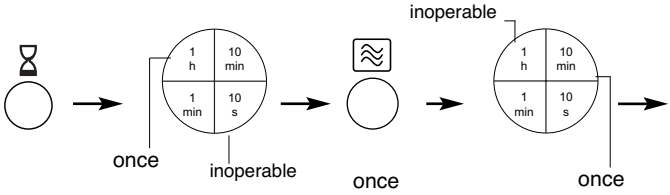
- **Press Start Pad.**

NOTE:

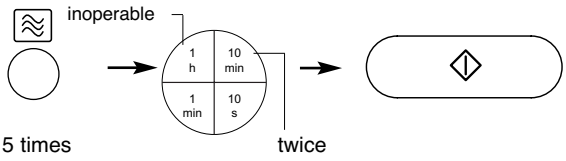
1. Three stage cooking can be programmed including Delay Start cooking.
   e.g.

Delay Start: 1 hour

High Power: 10 min.



Simmer Power: 20 min.

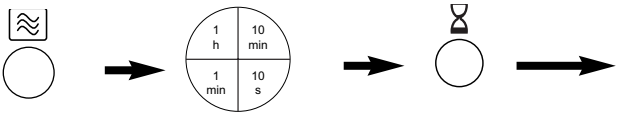


2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

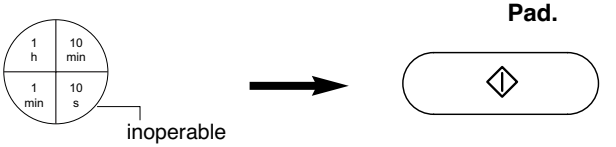
Stand Time

By using Delay/Stand Pad, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.

e.g. To program stand time after cooking.



- **Set the desired cooking program and cooking time.**
- **Press Delay/Stand Pad.**

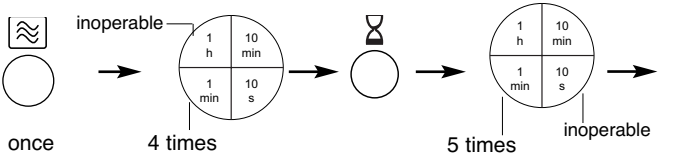


- **Set desired amount of time by pressing Time Pads** (up to 9 hours 99 minutes).
- **Press Start Pad.**

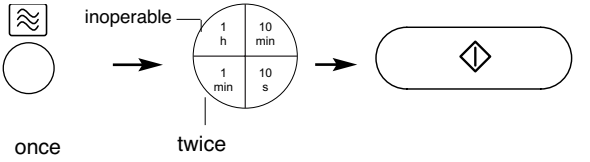
NOTE:

1. Three stage cooking can be programmed including Stand Time.
   e.g.

High Power: 4 min. Stand Time: 5 min.



High Power: 2 min.



2. If the oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.
3. This feature may also be used as a timer. In this case press Delay/Stand Pad, set time and press Start Pad.

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse. Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet. If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center.

Q: My microwave oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my program. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage, and will not accept Auto Weight Program after Delay Start.

Q: Why is there no word prompt in my display?

A: The power supply had been off at your home or the plug disconnected. Repeat the procedure described on page 9.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from microwave power to CONVECTION/GRILL to create the combination setting. This is normal.

Q: Can I check the pre-set oven temperature while cooking or preheating by CONVECTION?

A: Yes. Press Convection Pad and the oven temperature will appear in the display window for 2 seconds.

Q: ***Can I easily cook my favourite recipes using CONVECTION/GRILL?***

A: Yes. You can cook your favourite recipe just as you would in a conventional oven. Check instructions in the Panasonic Cookbook for suggested oven temperatures and cooking times.

Q: ***"D" appears in the display and the oven does not cook. Why?***

A: The oven has programmed DEMO MODE. This mode is designed for retail store display. Deactivate this mode by pressing Clock Pad four times.

Q: ***Can I use a conventional oven thermometer in the oven?***

A: Only when you are using CONVECTION/GRILL cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

Q: ***My oven has an odour and generates smoke when using the CONVECTION, COMBINATION and GRILL function. Why?***

A: After repeated use, it is recommended to clean the oven and then run the oven without food, glass tray, and roller ring on CONVECTION 250°C for 10 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Care & Cleaning of your Microwave Oven - **IMPORTANT**

It is essential for the safe operation of the oven that it is kept clean, and wiped out after each use. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of a surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

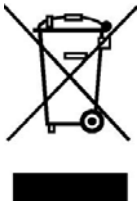
1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food spatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
   DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Pad to clear the display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL, CONVECTION or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
9. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.
11. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Technical Specifications

Rated Voltage:	230 V, 50 Hz	
Operating Frequency:	2,450 MHz	
Input Power:	Maximum;	2980 W
	Microwave;	1275 W
	Grill;	1560 W
	Convection;	1500 W
Output Power:	Microwave;	1000 W (IEC-60705)
	Grill;	1500 W
	Convection;	1400 W
Outer Dimensions:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	350 (W) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Weight with internal accessories;	21.0 Kg	
Noise:	52.7dB	

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming up of foods. Class B means that this product may be used in normal household areas.

Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)



This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product. Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point. Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union
If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union
This symbol is only valid in the European Union. If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z.B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Erdungsvorschriften

WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!
Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung

Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

Dieses Dampf-Mikrowellengerät ist nur zur Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche gedacht. Es ist nicht als Einbaugerät zur Benutzung in einem Schrank gedacht.

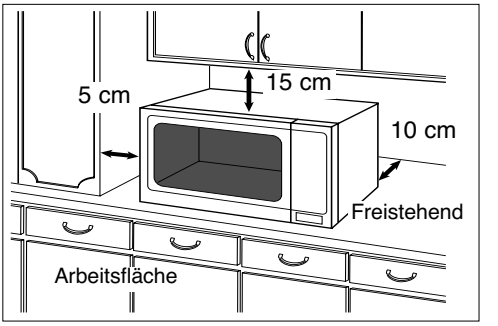
1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die mindestens 85cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zu einer und freistehend zur anderen Seite.
b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.

Einbaurahmen

Dieses Mikrowellengerät kann mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbaurahmen (NN-TKA80W/ Weiß, NN-TKA80M/ Silver) in eine Einbauküche integriert werden. Erhältlich vom örtlichen Panasonic-Kundendienst.



4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. Das Netzanschlußkabel darf die Gehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.

WARNUNG

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Änderung oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen die Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. **Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.**
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlusskabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
7. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Gerätes eingewiesen oder von einer solchen Person beaufsichtigt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigung des Gerätes führen.
6. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Mikrowellengerät ab, indem Sie auf die STOPP-TASTE drücken. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Installationssicherung aus.

Grillbetrieb

1. Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes mit HEISSLUFT-, KOMBINATION oder GRILL den Garraum mit einem Tuch auswischen, um Ölreste zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät bei 250° HEISSLUFT für 20 Minuten ohne Nahrungsmittel und Zubehör in Betrieb, um konservierende Ölreste im Garraum vollständig zu verbrennen. Nur bei dieser Gelegenheit darf das Gerät leer betrieben werden.
2. Die Gehäuseoberflächen des Gerätes, einschließlich der Lüftungsöffnungen und Gerätetür, werden während des Betriebs mit HEISSLUFT, KOMBINATION und GRILL sehr heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür und beim Hineinstellen/Herausnehmen von Lebensmitteln deshalb sehr vorsichtig.
3. Das Gerät ist mit zwei Heizelementen an der Garraumdecke und -rückseite ausgestattet. Die entsprechenden Gehäuseoberflächen sind nach dem Betrieb mit HEISSLUFT, KOMBINATION und GRILL sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör.
4. Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

Automatischer Entlüftungsbetrieb

Ist das Mikrowellengerät nach dem Betrieb heiß, setzt automatisch für eine Minute der Entlüftungsbetrieb ein. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern dient zum Abkühlen der elektronischen Bauteile. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel herausnehmen. Der Entlüftungsbetrieb schaltet sich automatisch ab.

Garraumbeleuchtung

Wenn es nötig wird die eingebaute Garraumbeleuchtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

Das Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichem Zubehör ausgestattet. Verwenden Sie dieses bitte laut Anweisung.

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen. Dies ist normal.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Fettpfanne

1. Die Fettpfanne kann zum Garen bei den Betriebsarten Grill, Kombination und Heißluft verwendet werden. Benutzen Sie die Fettpfanne nicht im reinen Mikrowellenbetrieb.
2. Die Fettpfanne sollte auf dem Glasdrehteller oder dem Grillrost plaziert werden.

Runder Grillrost

1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim KOMBINATIONSBETRIEB MIT MIKROWELLE kein Metallgeschirr direkt auf den runden Grillrost stellen.
3. Den runden Grillrost nicht für den reinen Mikrowellenbetrieb benutzen.

Emailliertes Backblech und Kombirost

1. Dieses Zubehör dient zur Speisenzubereitung mit Heißluft und zum Grillen.

   Das Zubehör nicht im reinen Mikrowellenbetrieb oder im Kombinationsbetrieb benutzen.
2. Beim Garen mit Heißluft können eine oder beide Ebenen benutzt werden. Beim Grillen wird das Backblech bzw. der Rost in die obere Ebene eingesetzt.

1) Kochzeiten

- Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge der Lebensmittel sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.
- Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

  Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, können die Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum beschädigen.

2) Geringe Lebensmittelmengen

- Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

3) Eier

- Weder rohe oder gekochte Eier in der Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

- Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vor dem Garen mit Mikrowellen anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

5) Speisethermometer

- Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellen- und Kombinationsbetrieb. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisethermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.

6) Flüssigkeiten

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß entweichen. Dies kann zu Verbrennungen führen.

  Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

a) Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguss.
b) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
c) Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
d) Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

7) Papier und Plastik

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausdrücklich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

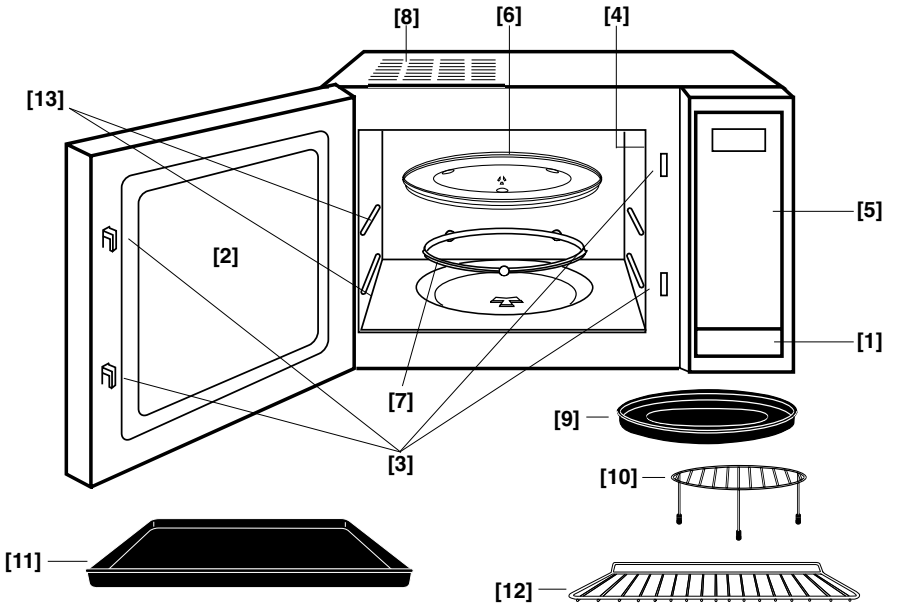
8) Hilfsmittel und Folien

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.
- Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, daß sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

9) Babynahrung

- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schematische Ansicht



[1] Türöffner
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Wird während des Garvorganges die Tür geöffnet, ist der Gerätebetrieb unterbrochen, das Programm bleibt aber erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.

[2] Sichtfenster

[3] Türsicherheitsverriegelungen

[4] Innerer Entlüftungsschlitz

[5] Bedienfeld

[6] Glasdrehteller

[7] Rollenring

[8] Äußere Entlüftungsschlitze

[9] Fettpfanne

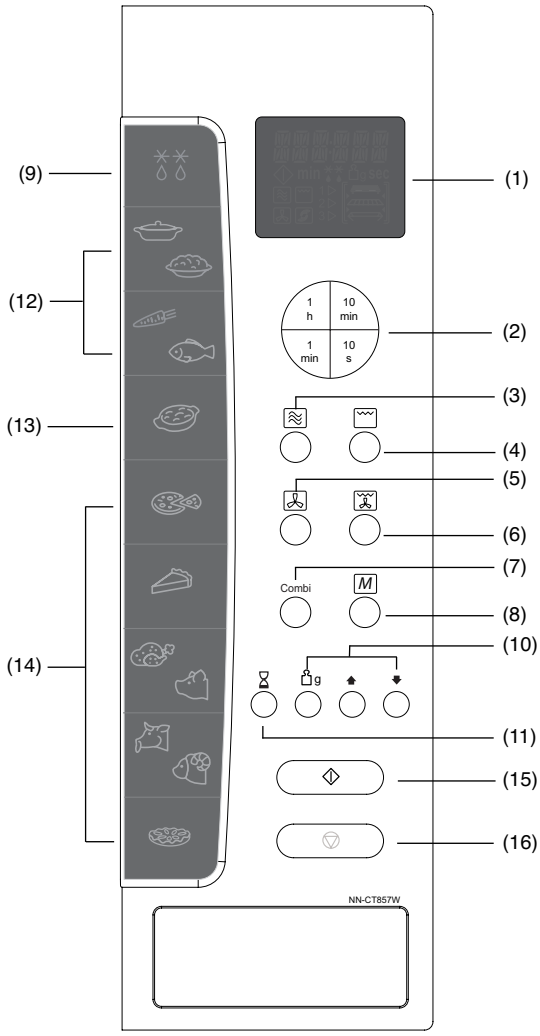
[10] Runder Grillrost

[11] Backblech

[12] Kombirost

[13] Zweistufige Rostauflagen

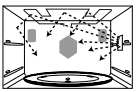
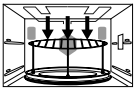
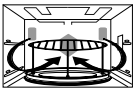
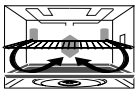
NN-CT857W /
NN-CT878



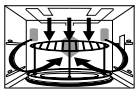
(1) Digitaldisplay
(2) Zeiteinstellung
(3) Ein-/Austaste für Mikrowelle
(4) Ein-/Austaste für Grill
(5) Heißluftbetrieb
(6) Grillheißluftbetrieb
(7) Kombinationsbetrieb
(8) Speicher
(9) Automatisches Auftauen
(10) Plus/Minus-Tasten
(11) Vorwahlzeit/Standzeit-Taste
(12) Sensorautomatik Mikrowellenprogramm
(13) Sensorautomatik-Kombinationsprogramm
(14) Gewichtsautomatik-Kombinationsprogramm
(15) Starttaste:
Drücken der Starttaste beginnt den Betrieb des Geräts.
Wird während des Betriebs die Tür geöffnet oder die Stopp-/Löschtaste einmal betätigt, muss die Starttaste erneut gedrückt werden, um den Betrieb des Geräts fortzusetzen.
(16) Stopp-/Löschtaste:
Vor dem Betrieb: Einmaliges Drücken löscht alle Eingaben.
Während des Betriebs: Einmaliges Drücken unterbricht den Kochvorgang. Beim zweiten Drücken werden alle Eingaben gelöscht, und im Anzeigenfeld erscheint wieder die Uhrzeit.

Akustisches Signal:
Wird eine beliebige Funktionstaste gedrückt, ertönt ein akustisches Signal. Ist dies nicht der Fall, war die Eingabe inkorrekt. Beim Wechsel der Betriebsarten ertönt das Signal zweimal. Nach erfolgtem Vorheizen im Grill-, Heißluft- oder Kombinationsbetrieb ertönt das Signal dreimal. Nach Ablauf eines Kochvorgangs ist das akustische Signal fünfmal zu hören.

Auswahl der gewünschten Betriebsart

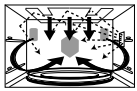
Betriebsarten	Verwendung	Erforderliches Zubehör	Behälter
Mikrowelle 	- Auftauen - Erwärmen - Schmelzen: Butter, Schokolade, Käse - Garen/Kochen von Fisch, Gemüse, Obst, Eiern - Zubereitung von gebackenen Früchte, Marmelade, Konfitüre, Soßen, Vanillesoße, Brandteig, Béchamel, Karamell, Fleisch, Fisch oder Gemüseauflauf - Backen von Kuchen mit Eiern und Backpulver, ohne Farbzusätze (Biskuitkuchen, Clafoutis usw.) **Kein Vorheizen**	Nur Glasdrehteller	Mikrowellenge-eignet, nicht metallisch
Grill 	- Grillen von Fleisch oder Fisch - Grillen von Toast - Färben von Gratingerichten oder Meringe-Pasteten **Vorheizen erforderlich**	Glasdrehteller + Fettpfanne + runder Grillrost	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen
HEISSLUFT  	- Backen kleiner Pasteten mit kurzen Backzeiten: Blätterteig, Plätzchen, Brandteig, Plätzchen aus Mürbeteig, Biskuitrollen - Backen von Spezialitäten: Soufflés, Meringes, Pasteten, kleine Brote oder Brioches, Biskuitkuchen, Fleischpasteten usw. - Backen von Quiches, Pizzas und Törtchen **Vorheizen empfohlen**	Glasdrehteller + Fettpfanne + runder Grillrost oder emailiertes Backblech und/oder Kombirost	Geeignet sind hitzebeständ-ige Metallformen

Auswahl der gewünschten Betriebsart

Betriebsarten	Verwendung	Erforderliches Zubehör	Behälter
Grill + Heißluft 	- Braten von dunklem Fleisch, dickem Steak (Rippchen oder Rind, T-Bone-Steak) - Dünsten von Fisch **Vorheizen erforderlich**	Glasdrehteller + Fettpfanne + runder Grillrost oder emailliertes Backblech und/oder Kombirost	Geeignet sind hitzebeständige Metallformen
KOMBINATION • Grill + Mikrowelle • Heißluft + Mikrowelle • Grill + Heißluft + Mikrowelle	- Braten von Fleisch und Geflügel - Auftauen und Erwärmen von knusprigen Speisen (Quiche, Pizza, Brot, Viennoiserie, Lasagne, Gratin) - Backen von Lasagne, Fleisch, Kartoffeln oder Gemüsegratins - Backen von Kuchen und Nachspeisen mit Eiern oder Backpulver (einschl. Bräunen), Backen von Quiches, Pasteten und Törtchen **Vorheizen empfohlen**	Glasdrehteller + Fettpfanne + runder Grillrost (Grillrost: je nach Größe der Speisen)	Mikrowellengeeignet und hitzebeständig. Kuchenformen aus Metall dürfen nur auf der Fettpfanne verwendet werden. KEINE Springformen benutzen!

Grill + Mikrowelle

Heißluft +Mikrowelle

Grill + Heißluft + Mikrowellee 

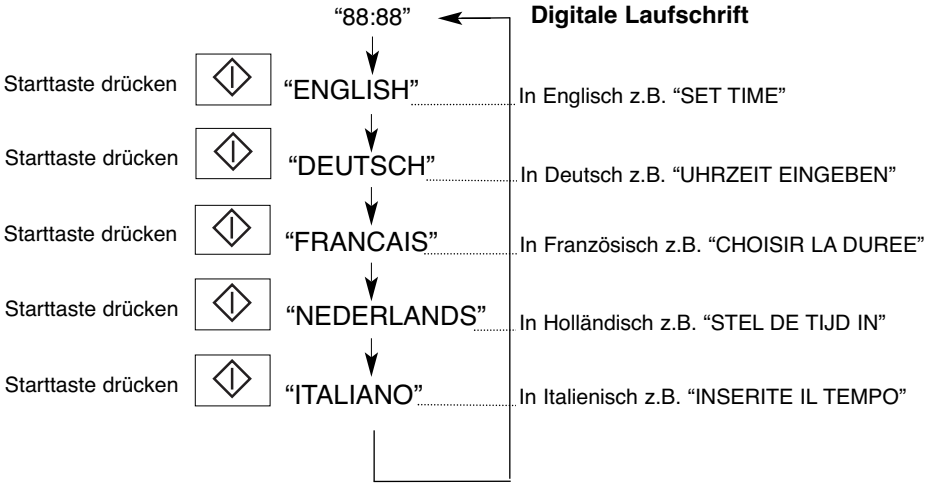
Gerätezubehör

Die nachfolgende Tabelle veranschaulicht den richtigen Einsatz des Zubehörs im Mikrowellenherd.

	Glasdrehteller	Fettpfanne	Runder Grillrost	Backblech	Kombirost
Mikrowelle	**Ja**	**Nein**	**Nein**	**Nein**	**Nein**
Grill	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**
Heißluft	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**
Grillheißluft	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**
Combination	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Nein**	**Nein**

Tastatur und Bedienung

Wird der Netzstecker angeschlossen, erscheint “88:88” in der Digitalanzeige.



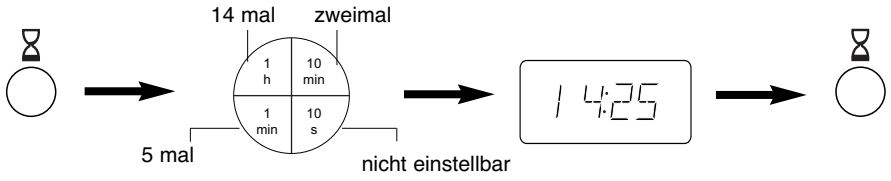
Digitale Laufschrift

Diese Funktion erleichtert Ihnen die Bedienung des Gerätes. Im Anzeigenfeld werden die Funktionen und die nächsten Bedienschritte durch Worte und Symbole angezeigt.

Das Gerät ist betriebsbereit, wenn der Netzstecker angeschlossen wird. Betätigen Sie anschließend die Starttaste so oft, bis die Sprache Ihrer Wahl im Anzeigenfeld erscheint. Möchten Sie die Sprache verändern, so ziehen Sie den Netzstecker und verfahren Sie anschließend erneut wie oben beschrieben.

Einstellen der Uhr:

Beispiel: Einstellen der Uhr auf 14:25



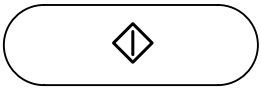
- **Drücken Sie zweimal die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.**
  ☛ Der Doppelpunkt beginnt zu blinken.
- **Drücken Sie die entsprechenden Uhrzeittasten zum Einstellen der korrekten Uhrzeit.**
  ☛ Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.
- **Drücken Sie einmal die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.**
  ☛ Der Doppelpunkt blinkt nicht länger, und die Eingabe der Uhrzeit ist abgeschlossen.

Anmerkungen:
1. Zum Neueinstellen der Uhrzeit wiederholen Sie die zuvor erläuterten Schritte.
2. Die Uhrzeit wird angezeigt, insofern das Gerät an der Spannungsversorgung angeschlossen ist.
3. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

Kindersicherung:

Nach Aktivierung der Kindersicherung ist die Eingabe über das Bedienfeld nicht möglich, weil die Funktionen des Gerätes blockiert sind. Die Tür kann wie gewohnt geöffnet werden. Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht.

Aktivieren:



- **Drücken Sie drei mal die Starttaste.**
  ☛ Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht.

Deaktivieren:

- **Drücken Sie dreimal die Stopp-/Löschtaste.**
  ☛ Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld, die Kindersicherung ist gelöscht.

Mikrowellen - und Auftaubetrieb

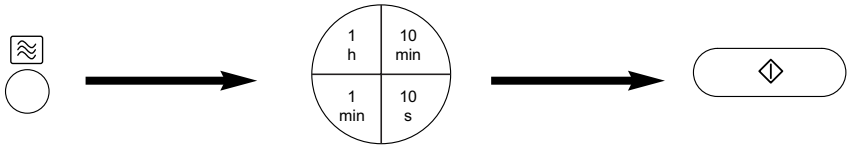
Das Gerät verfügt über 6 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen. Die Wattleistung der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Zubehör:

Glas-Drehteller

Die in der Tabelle angegebenen Wattleistungen sind die ungefähren Werte für jede Leistungsstufe.

Drücken	Leistungsstufe	Wattleistung	Max. verfügbare Zeit
Einmal	HOCH	1000 W	30 Minuten
Zweimal	AUFTAUEN	270 W	99 Min. 90 Sek.
3 Mal	MITTEL	600 W	99 Min. 90 Sek.
4 Mal	NIEDRIG	440 W	99 Min. 90 Sek.
5 Mal	KÖCHELN	250 W	99 Min. 90 Sek.
6 Mal	ERWÄRMEN	100 W	99 Min. 90 Sek.



- **Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.**
- **Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.**
- **Drücken Sie die Starttaste.**

ANMERKUNGEN:

1. Für das zwei- oder dreistufige Garen wiederholen Sie – vor dem Drücken der Starttaste – die Einstellung der Mikrowellen-Leistungsstufe und der Garzeit.

   z.B. Schmor-/Eintopf — 10 Minuten auf hoher Stufe zum Sieden bringen und dann 60 Minuten köcheln lassen.
   10 Minuten erwärmen, damit sich das Aroma voll entwickeln kann.

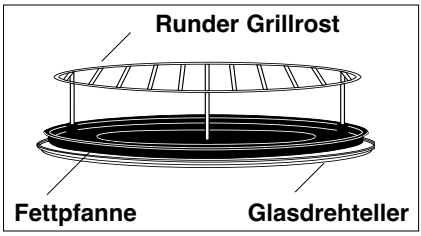
2. Die Standzeit kann nach dem Einstellen der Mikrowellenleistung und der Garzeit programmiert werden.

3. Es ist möglich, die Garzeit während des Garens zu verlängern. Drücken Sie hierzu die 1-min-Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zur maximalen Garzeit).

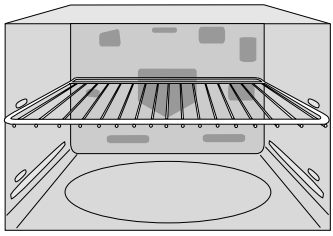
ACHTUNG! Wird eine Garzeit eingestellt, ohne dass eine Mikrowellen-Leistungsstufe aus gewählt wird, erfolgt das Garen automatisch auf der 1000 W-Stufe.

Mit der Grilltaste wird eine der 3 Grillstufen eingestellt.

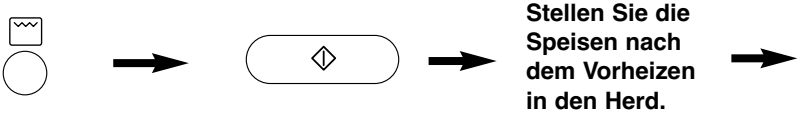
Zubehör:



Kombirost

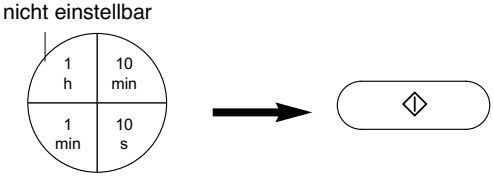


Drücken	Leistungsstufe	Wattleistung
Einmal	1 HOCH	1500 W
Zweimal	2 MITTEL	1200 W
3 Mal	3 NIEDRIG	950 W



Stellen Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Herd.

- **Drücken Sie die Taste für die gewünschte Grillstufe.**
- **Drücken Sie die Starttaste zum Vorheizen.**



- **Stellen Sie die Garzeit ein** (bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden).
- **Drücken Sie die Starttaste.**

HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

1. Öffnen Sie während des Vorheizens nicht die Tür des Geräts. Nach dem Vorheizen ertönen drei akustische Signaltöne und im Anzeigenfeld blinkt der Buchstabe “P". Wird die Tür des Mikrowellenherds nach dem Vorheizen nicht geöffnet, hält das Gerät die eingestellte Temperatur für 30 Minuten aufrecht. Nach 30 Minuten wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint wieder die Uhrzeit im Anzeigenfeld.
2. Soll ohne Vorheizen gekocht werden, stellen Sie nach Auswahl der Grillstufe die Garzeit ein und drücken die Starttaste.

ANMERKUNGEN:

1. Der Grillbetrieb ist nur bei geschlossener Gerätetür möglich.
2. Die Garzeit kann während des Garens verlängert werden. Drücken Sie hierzu die 1 min Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zu maximal 99 Minuten).

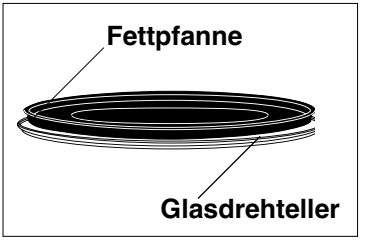
Heißluft/Grillheißluft-Betrieb

Mit diesen Tasten können Heißluft-Temperaturen von 40°C (nur für den Heißluft-Modus) und von 100 bis 250°C in Intervallen von 10°C eingestellt werden. Zur schnellen Einstellung der am häufigsten verwendeten Temperaturen beginnen die Temperaturen bei 150°C, bis 250°C, gefolgt von 40°C (nur für den Heißluft-Modus) und 100°C. Im Heißluft-Betrieb ist es möglich, auf einer oder zwei Stufen zu kochen. Hinweise zum Garen auf Rosten finden Sie auf Seite D-15.

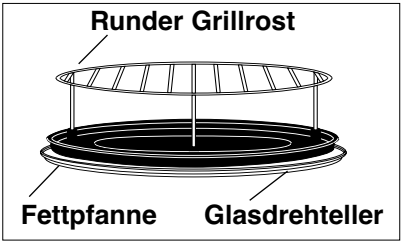
Zubehör: Zum einstufigen Kochen.

Bei Verwendung des Glasdrehtellers.

Heißluft



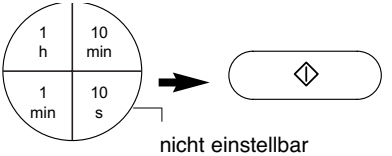
Grillheißluft



Kochen mit Heißluft:

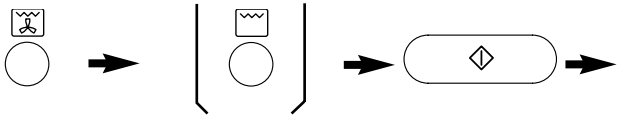
Stellen Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Herd.

- **Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.**
- **Drücken Sie die Starttaste zum Vorheizen.**



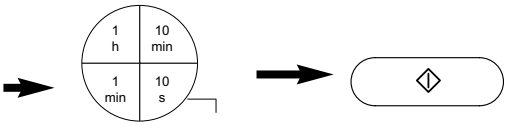
- **Stellen Sie die Garzeit ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Heißluft/Grillheißluft-Betrieb



Stellen Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Herd.

- **Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. (Die Grillstufe , Hoch' ist voreingestellt.)**
- **Zum Ändern der Grillstufe einmal drücken für, Mittel', zweimal drücken für 'Nierdig'.**
- **Drücken Sie die Starttaste zum Vorheizen.**



nicht einstellbar

- **Stellen Sie die Garzeit ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- **Drücken Sie die Starttaste.**

HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

1. Öffnen Sie während des Vorheizens nicht die Tür des Geräts. Nach dem Vorheizen ertönen drei akustische Signaltöne und im Anzeigenfeld blinkt der Buchstabe „P". Wird die Tür des Mikrowellenherds nach dem Vorheizen nicht geöffnet, hält das Gerät die eingestellte Temperatur aufrecht. Nach 30 Minuten wird das Gerät automatisch aus geschaltet und es erscheint wieder die Uhrzeit im Anzeigenfeld.
2. Soll ohne Vorheizen gekocht werden, stellen Sie nach Auswahl der gewünschten Temperatur die Garzeit ein und drücken die Starttaste.

ANMERKUNGEN:

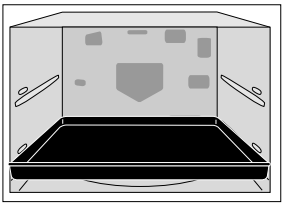
1. Beträgt die Garzeit weniger als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Sekunden zurückgezählt.
2. Beträgt die Garzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten zurückgezählt, bis nur noch „1H 00" (1 Stunde) verbleibt. Nun zeigt das Display Minuten und Sekunden an, die verbleibende Zeit wird in Sekunden zurückgezählt.
3. Es ist möglich, die Garzeit während des Garens zu verlängern. Drücken Sie hierzu die 1-min-Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert.
4. Die gewählte Temperatur kann nach dem Drücken der Starttaste abgerufen und geändert werden. Bei einmaligem Drücken der Heißluft- oder Grillheißluft-Taste wird die ursprünglich eingestellte Temperatur in der Digitalanzeige angezeigt. Während die Temperatur im Anzeigenfeld sichtbar ist, kann sie durch Drücken der Heißluft- oder Grillheißluft-Taste geändert werden.

Kochen auf dem Rost oder in dem emailliertem Backblech

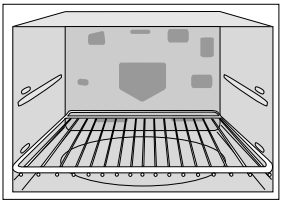
Garen auf einer Ebene

Wird der Kombirost oder das Backblech benutzt, bitte die untere Ebene benutzen.

Backblech

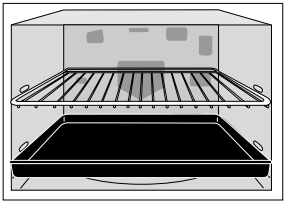


Kombirost



Garen auf zwei Ebenen

Beim Garen auf zwei Ebenen werden das beiliegende Backblech unten und der Rost oben eingesetzt.



Das Vorheizen des Geräts ist mit oder ohne eingesetztem Backblech bzw. Rost möglich. Nähere Angaben entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Rezept.

Backen von mehreren Backwaren zugleich

Garen von größeren Speisen

Backblech und Rost eignen sich ideal zum Backen von mehreren Backwaren zugleich sowie zum Garen von größeren Speisen, die sich nicht auf dem Glasdrehteller drehen lassen würden.

ANMERKUNGEN:

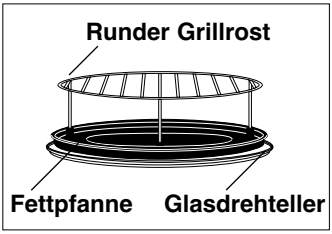
1. Wenn Sie mit dem Backblech und / oder dem Kombirost kochen, bitte die anderen Zubehöre (Glasdrehteller, Rollenring, Fettpfanne) entnehmen.
2. Überzeugen Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts davon, dass das Backblech und/oder der Rost richtig und sicher eingesetzt sind.
3. Legen Sie nur Speisen bis zu einem Gewicht von 5 kg in das Backblech bzw. auf den Rost.
4. TRAGEN SIE BEIM HERAUSNEHMEN DER SPEISEN UND DES GESCHIRRS AUS DEM MIKROWELLENHERD STETS TOPFHAND-SCHUHE, WEIL SPEISEN UND GESCHIRR NACH DEM KOCHEN SEHR HEISS SIND.
5. Ziehen Sie das Backblech bzw. den Rost nur bis zur Hälfte heraus, bevor Sie die Speisen aus dem Gerät herausnehmen. Der Rost wird hierbei in seiner Stellung arretiert.
6. Wenn Sie für mehr als 20 Minuten mit hohen Temperaturen (mehr als 210°C) backen, sollten das Backblech und / oder der Kombirost nach Hälfte der Backzeit umgedreht werden.

Heißluft/Grillheißluft-Betrieb

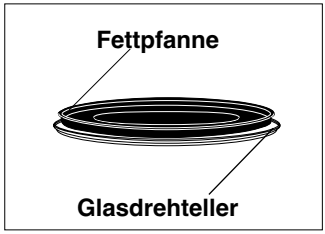
Ihnen stehen drei Kombinationsbetriebsarten zur Verfügung: 1) Grill + Mikrowelle, 2) Heißluft + Mikrowelle, 3) Grillheißluft + Mikrowelle. Die Mikrowellen-Leistungsstufe 1000 W steht beim Kombinationsbetrieb nicht zur Verfügung, weil dies im Normalfall wenig praktisch wäre: Die Speisen wären gar, bevor sie gebräunt sind.

Zubehör:

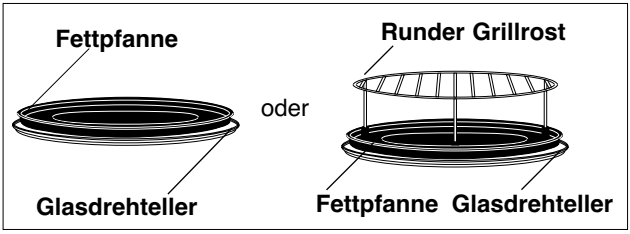
Grill + Mikrowelle



Heißluft + Mikrowelle

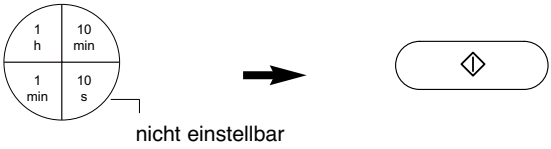


Grillheißluft + Mikrowelle



1) Grill + Mikrowelle

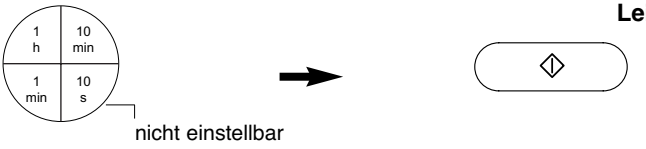
- **Drücken Sie die Kombinationstaste.**
- **Stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.**
- **Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.**



- **Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- **Drücken Sie die Starttaste.**

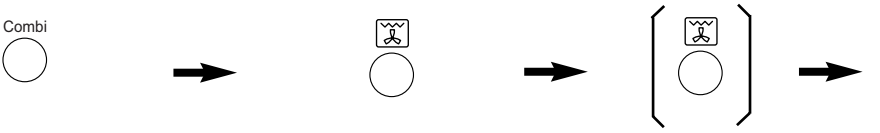
2) Heißluft + Mikrowelle

- **Drücken Sie die Kombinationstaste.**
- **Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.**
- **Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.**

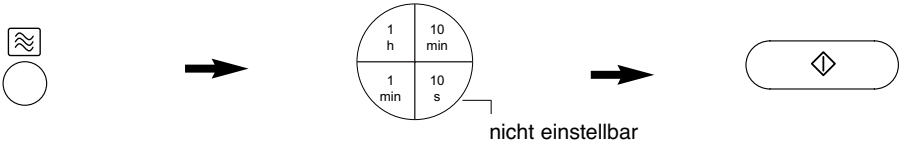


- **Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten
- **Drücken Sie die Starttaste.**

3) Grillheißluft + Mikrowelle



- **Drücken Sie die Kombinationstaste.**
- **Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. (Die Grillstufe ‚Hoch' ist voreingestellt.)**
- **Zum Ändern der Grillstufe einmal für ‚Mittel' drücken, zweimal für ‚Niedrig'.**



- **Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe aus.**
- **Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Kombinationsbetrieb

HINWEISE ZUM VORHEIZEN:

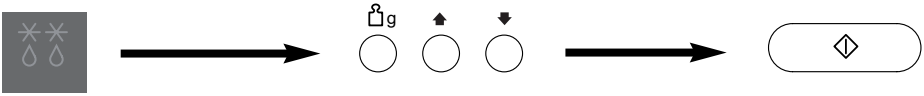
Für den Kombinationsbetrieb ist das Vorheizen des Gerätes möglich. Drücken Sie vor dem Einstellen der Garzeit die Starttaste und befolgen Sie die HINWEISE ZUM VORHEIZEN auf Seite D-14.

ANMERKUNGEN:

1. Beträgt die Garzeit weniger als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Sekunden zurückgezählt.
2. Beträgt die Garzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten zurückgezählt, bis nur noch „1H 00" (1 Stunde) verbleibt. Nun zeigt das Display Minuten und Sekunden an, die verbleibende Zeit wird in Sekunden zurückgezählt.
3. Es ist möglich, die Garzeit während des Garens zu verlängern. Drücken Sie hierzu die 1-min-Taste so oft, wie erforderlich. Die Garzeit wird hierdurch in Einminuten-Intervallen verlängert (bis zu 99 Minuten).
4. Nach dem Drücken der Starttaste kann die gewählte Temperatur durch Drücken der Kombinationstaste abgerufen werden. Die gewählte Einstellung erscheint für zwei Sekunden im Anzeigenfeld.

Automatisches Auftauen

Mit dieser Funktion werden tiefgefrorene Speisen in Abhängigkeit ihres Gewichts aufgetaut. Wählen Sie zunächst die entsprechende Lebensmittelkategorie aus und geben Sie dann das Gewicht der Speise ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Zur zeitsparenden Auswahl beginnen die Gewichte mit den gebräuchlichsten Werten in den jeweiligen Kategorien.



- **Wählen Sie das gewünschte Auftauautomatik-Programm aus.**
- **Geben Sie das Gewicht der tiefgefrorenen Speise ein.**
  - g **Erhöhen des Gewichts um jeweils 100 g**
  - ▲ **Erhöhen des Gewichts um jeweils 10 g**
  - ▼ **Verringern des Gewichts um jeweils 10 g**
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Programm	Gewicht	Zubehör	Geeignete Lebensmittel
1	100 - 1600 g		**Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Fischfilet, Steaks, Koteletts** (jedes Stück 100 bis 400 g). Bei Signalton wenden.
2	400 - 2000 g		**Große Fleischstücke, Braten, ganze Hähnchen.** Bei Signalton wenden.
3	70 - 400 g		**Zum Auftauen von gefrorenem Brot, Brötchen und Croissants.** Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost in die Fettpfanne auf den Glasdrehteller. Legen Sie einen großen Brotlaib direkt in die Fettpfanne. Bei Signalton wenden.

ANMERKUNGEN:

1. Beträgt die Auftauzeit mehr als 60 Minuten, wird die ablaufende Zeit in Stunden und Minuten angegeben.

2. Die maximale Gewichtsbegrenzung ist durch Größe und Form des Lebensmittels bedingt.

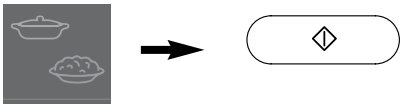
Hinweis zum Programm 3:

Besondere Vorsicht gilt bei der Entnahme von Brot und Brötchen aus dem Gerät. Gerät und Zubehör werden während des Auftauens und nach dem Auftauen heiß.

Sensorautomatik-Programme

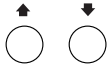
Mit diesen Programmen können Sie die verschiedensten Lebensmittel zubereiten, ohne eine Garzeit, das Gewicht oder die Leistungsstufe eingeben zu müssen.

z.B



- **Wählen Sie das gewünschte Sensorautomatik -Programm aus.**
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Plus/Minus-Regelung:



Wie lange eine Speise gegart werden soll, ist vom Geschmack der jeweiligen Person abhängig. Nachdem Sie die Sensorautomatik-Programme mehrere Male benutzt haben, bevorzugen Sie eventuell einen unterschiedlichen Gargrad der Speisen. Dieser lässt sich mittels der Plus/Minus-Regelung erreichen, so dass die Speisen länger oder kürzer gegart werden.
Drücken Sie ▲ oder ▼ und anschließend die Starttaste.
Entspricht der Gargrad der Sensorautomatik-Programme genau Ihrem Geschmack, brauchen Sie keine Änderungen vorzunehmen.

ANMERKUNGEN:

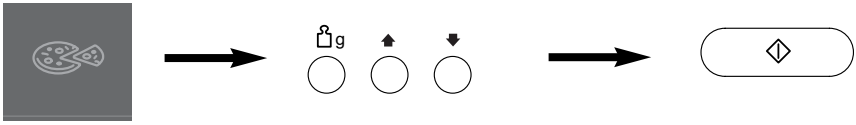
1. Sensorautomatik-Programme sind drei Minuten nach Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung einsatzbereit.
2. Vom Gerät werden die Garzeit bzw. die verbleibende Garzeit automatisch errechnet.
3. Die Tür sollte nicht geöffnet werden, bevor die Zeit im Anzeigenfeld erscheint.
4. Als Temperatur von Tiefkühlgut wird -18°C bis -20°C vorausgesetzt, bei anderen Lebensmitteln +5°C bis +8°C (Kühlschranktemperatur). Die Programme zum Erwärmen von Reis/Pasta und Suppe eignen sich für Lebensmittel mit Kühlschrank- oder Raumtemperatur.
5. Achten Sie vor dem Starten der Sensorautomatik-Programme darauf, dass der Glasdrehteller und der Teller mit den Speisen trocken sind.
6. Die Raumtemperatur sollte zwischen 0°C und 35°C liegen.
7. Legen Sie nur solche Lebensmittel in das Gerät, deren Gewicht den empfohlenen Gewichtsbereich (siehe Seite D-21) nicht überschreitet.
8. Wurde das Gerät zuvor im Heißluft-, Grillheißluft-, Kombinations- oder Grillbetrieb benutzt und ist es zum Gebrauch eines Sensorautomatik-Programms zu heiß, erscheint „HOT" im Anzeigenfeld. Die Sensorautomatik-Programme können erst verwendet werden, wenn „HOT" nicht länger angezeigt wird. Falls Sie in Eile sind und bei der Zubereitung der Speisen Zeit sparen möchten, wählen Sie die entsprechende Garmethode und Garzeit manuell aus.

Sensorautomatik-Programme

Kategorie		Gewicht	Zubehör	Hinweise
	1 Erwärmen von Suppen	300 - 1200 g		**Zum Erwärmen von Suppen aus Kartons, Dosen oder selbstgemachten Suppen. Alle Speisen sollten Raum- oder Kühlschranktemperatur haben.** Vor und nach dem Erwärmen umrühren. Möglichst Deckel, Platte oder Teller auflegen. Die Endtemperatur der Suppe kann je nach Dicke der Suppe, Ausgangstemperatur, Zucker- und Fettgehalt schwanken.
	2 Erwärmen von Reis/Pasta	200 - 1200 g		**Zum Erhitzen garer Pasta-, Reis- oder Kartoffelportionen (aus der Dose, vakuumverpackt oder selbst zubereitet)**. Alle Gerichte sollten Raum- oder Kühlschranktemperatur haben. Vor und nach dem Erhitzen durchrühren. Für ein optimales Ergebnis mit einem Deckel oder Teller abdecken. Die Endtemperatur ist abhängig von der Menge und dem Fettanteil der Soße und der Ausgangstemperatur.
	3 Garen von frischem Gemüse	200 - 1500 g		**Zum Garen von frischem Gemüse.** Das vorbereitete Gemüse in eine geeignete Form legen. 6 Essl. (90 ml) Wasser darüber gießen. Mit einer perforierten Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Größere Portionen bei Signalton umrühren.
	4 Garen vo frischem Fisch	200 - 1000 g		**Zum Garen von frischem Fisch (ganz – bis zu 300 g pro Fisch, Filets, Steaks).** Fisch in eine geeignete Form geben. 2 Essl. (30 ml) Flüssigkeit hinzufügen. Den Fisch mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken.
	5 Erwärmen von gefrorenem Gratin	300 - 1000 g		**Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgefrorenen Gratins.** Die Verpackung entfernen und das Gratin in eine feuerfeste Form geben. Diese Form auf den runden Grillrost in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller stellen.
	6 Erwärmen von frischem Gratin	200 - 1000 g		**Zum Erhitzen und Bräunen von frischem Gratin.** Entfernen Sie die Verpackung und geben Sie das Gratin in eine feuerfeste Form. Stellen Sie diese Form auf den runden Grillrost in die Fettpfanne auf den Glasteller.

Gewichtsautomatik-Programme

Diese Funktion gestattet Ihnen die Zubereitung der meisten Ihrer Lieblingsspeisen, wofür Sie lediglich das Gewicht der Lebensmittel einzustellen brauchen. Vom Gerät werden Mikrowellen-Leistungsstufe, Grillstufe, Heißluft-Temperatur und Garzeit automatisch eingestellt. Wählen Sie zunächst die entsprechende Lebensmittelkategorie aus und geben Sie dann das Gewicht der Speisen ein. Das Gewicht wird in Gramm programmiert. Zur zeitsparenden Auswahl beginnen die Gewichte mit den gebräuchlichsten Werten in den jeweiligen Kategorien.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautoma-tik-Programm aus.**
- **Geben Sie das Gewicht der Speisen ein.**
  - g **Erhöhen des Gewichts um jeweils 100 g**
  - ▲ **Erhöhen des Gewichts um jeweils 10 g**
  - ▼ **Verringern des Gewichts um jeweils 10 g**
- **Drücken sie die Starttaste.**

ANMERKUNGEN:

1. Beträgt die Garzeit mehr als 60 Minuten, wird die ablaufende Zeit in Stunden und Minuten angegeben.

2. Angaben zum empfohlenen Gewicht und zur Benutzung des Zubehörs entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen.

Kategorie		Gewicht	Zubehör	Hinweise
	7 Erwärmen von frischer Pizza	150 - 800 g		**Zum Erhitzen und Bräunen der Oberseite von frischer, vorgefertigter Pizza.** Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost mit der Pizza in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.
	8 Erwärmen tiefgefrorener Pizza	100 - 700 g		**Zum Erhitzen und Bräunen der Oberseite von tiefgefrorener (NICHT frischer), vorgefertigter Pizza.** Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den runden Grillrost mit der Pizza in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller.
	9 Erwärmen von frischer Quiche	150 - 900 g		**Zum Erhitzen von vorgegarter, frischer Quiche.** Entfernen Sie die Verpackung und setzen Sie die Quiche mit dem runden Grillrost in die Fettpfanne auf den Glasteller.
	10 Kleingebäck	150 - 700 g		**Zum Erwärmen, Knusprigbacken und Bräunen von Kleingebäck** wie Würstchen in Blätterteig, Fleischpasteten, Pasteten oder Teigtaschen mit Gemüse oder Pilzen oder Schinken/Käse. Setzen Sie den runden Grillrost mit dem Gebäck in die Fettpfanne auf den Glasteller.

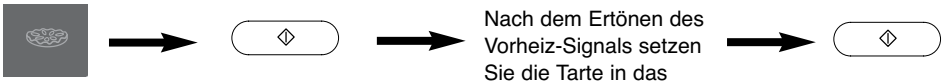
Gewichtsautomatik-Programme

Kategorie		Gewicht	Zubehör	Hinweise
	14 Garen von Hähnchen - teilen	150 - 1500 g		**Zum Garen von Hähnchenteilen, z.B. Hähnchenbeinen oder -schenkeln.** Stellen Sie den runden Grillrost mit den Hähnchenteilen in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Zum gleichmäßigen Garen die Hähnchenteile gut verteilen und beim Ertönen des Signals wenden.
	15 Garen von ganzen Hähnchen	1000 - 2800 g		**Zum Garen von ganzen, frischen Hähnchen (ungefüllt).** Bereiten Sie die Füllung für das Hähnchen separat zu. Legen Sie das Hähnchen auf eine feuerfeste, verkehrt herum gestellte Untertasse in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Drehen Sie zunächst die Brustseite des Hähnchens nach unten und wenden Sie das Hähnchen beim Ertönen des Signals.
	16 Garen von Schweine- oder Kalbsbraten	800 - 2000 g		**Zum Garen von frischem Schweine- oder Kalbsbraten.** Legen Sie den Braten in eine hitzebeständige, flache Form und stellen Sie diese in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signaltons wenden.
	17 Garen von Rinderbraten	700 - 1300 g		**Zum Garen von frischem Rinderrostbraten.** Legen Sie den Braten in eine hitzebeständige, flache Form und stellen Sie diese in die Fettpfanne, auf den Glasdrehteller. Beim Ertönen des Signaltons wenden.
	18 Garen von Rind-Rippenstück	750 - 1400 g		**Zum Garen von frischem Rinderrippenbraten mit Knochen**. Legen Sie die Rinderrippen in eine feuerfeste Form. Stellen Sie diese mit dem hohen Grillrost in die Fettpfanne auf den Glasteller. Größere Braten (über 1000 g) werden direkt auf den hohen Grillrost gelegt. Beim Ertönen des Signals wenden. Nach dem Garen aus dem Gerät nehmen und 10 Min ruhen lassen. Mit diesem Programm wird der Braten , rare' (blutig) bis , medium' (mittel).
	19 Garen von Lamm	700 - 2200 g		**Zum Garen von frischem Lammbraten.** Legen Sie den Lammbraten in eine flache, feuerfeste Form und stellen Sie diese auf die Fettpfanne auf den Glasteller. Große Lammkeulen können direkt in die Fettpfanne gelegt werden. Beim Ertönen des Signals wenden. Dieses Programm ist nicht für Lammbraten ohne Knochen geeignet.

Gewichtsautomatik-Programme

Category		Weight	Accessories	Instructions
	20 Quiches/ Obsttört-chen	4 - 6 Portionen		Rezepte zum Backen von Quiches oder Obsttörtchen mit rohen Zutaten entnehmen Sie bitte dem Kochbuch, z.B. für pikante Quiches – Quiche Lorraine, Thunfisch-Quiche, Räucherlachs-Quiche, Roquefort-Quiche, Pilz-Quiche, Zwiebel-Quiche, Porree-Quiche, Spinat- und Parmesan-Quiche, Muschel-Quiche. Süße Törtchen – Apfel-, Aprikosen-, Rhabarber-, Birnen- und Zimttörtchen. ● Wählen Sie das Auto-Menü für Quiches/Obsttörtchen aus 1 Mal drücken 4-5 Portionen 25 cm Durchmesser 2 Mal drücken 6-8 Portionen 27 cm Durchmesser 3 Mal drücken 8-10 Portionen 30 cm Durchmesser
	21 Quiches/ Obsttört-chen	6 - 8 Portionen		
	22 Quiches/ Obsttör-tchen	8 - 10 Portionen		

Für das Tarte-Programm muss das Gerät vorgeheizt werden. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:



● Wählen Sie Tarte-Programm 20, 21 oder 22, je nach Größe der Tarte.

● Drücken Sie die Starttaste, um das Gerät vorzuheizen.

Nach dem Ertönen des Vorheiz-Signals setzen Sie die Tarte in das Gerät.

● Drücken Sie die Starttaste.

AUTO-MENÜ FÜR QUICHES/OBSTTÖRTCHEN – HINWEIS:

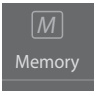
1. Verwenden Sie für Quiche und Obsttörtchen nur Formen aus Metall, Aluminium und anderen Leichtmetallen oder teflonbeschichtete Formen. Die durchschnittliche Tiefe der Formen für Quiche bzw. Obsttörtchen beträgt 30 mm. Benutzen Sie für dieses Automatikprogramm keine Formen mit herausnehmbarem Boden, keine Formen aus Karton und keine leichten Aluminium-Formen.
2. Die endgültige Farbe der Pastete ist von der Qualität der Pastete abhängig.
3. Die Farbe der Oberseite von Quiche und Obsttörtchen kann von der Art der Füllung abhängig sein. Deshalb sollte das Garen ggf. einige Minuten vor Abschluss des Programms beendet werden.
4. Benutzen Sie dieses Automatikprogramm nicht zum Backen von Pizza oder von Pasteten mit Doppelkruste.

Speicher

Diese Funktion gestattet Ihnen, Ihr Mikrowellengerät für regelmäßige Vorheiz- und Kochvorgänge zu programmieren. Sie können Ihr Mikrowellengerät auf eine bestimmte Leistungsebene und eine für Sie passende Zeit einstellen. Es lassen sich drei Speicheraufgaben vorprogrammieren.

Einstellen eines Speicherprogramms

Programmieren Sie das gewünschte Kochprogramm ein.



- **Drücken Sie die Memory-Taste. Das Gerät ist auf Memory 1 voreingestellt. Zum Ändern auf Memory 2 die Memory-Taste zweimal drücken. Zum Ändern auf Memory 3 die Memory-Taste dreimal drücken.**
- **Drücken Sie die Speicher-Taste, um diese Aufgabe zu speichern, oder drücken Sie die Start-Taste, um in dieser Sequenz zu kochen.**

Diese Memory-Funktion ist auf das Erwärmen von 1 Tasse, 1 Schüssel bzw. 2 Schüsseln eines Heißgetränks (z.B. Tee, Kaffee, Milch oder Suppe) vorprogrammiert.

	Drücken	Kategorie	Empfohlenes Gewicht	Leistung und Dauer
Speicher 1	1 Mal drücken	1 Tasse	150 cl	1000 W 80 Sek.
Speicher 2	2 Mal drücken	1 Schüssel	300 cl	1000 W 120 Sek.
Speicher 3	3 Mal drücken	2 Schüsseln	2 x 300 cl	1000 W 240 Sek.

Verwenden eines Speicherprogramm

- **Drücken Sie die Speicher-Taste.**
- **Das Mikrowellengerät wird automatisch auf Speicher 1 eingestellt. Um Speicher 2 oder 3 zu wählen, drehen Sie den Auto-Menü-Drehregler im Uhrzeigersinn.**
- **Drücken Sie die Start-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.**

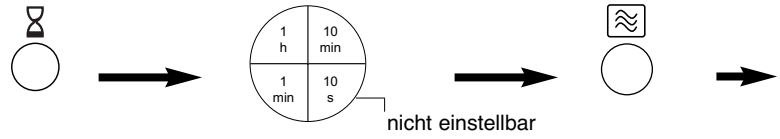
HINWEIS:

1. Automatik-Programme können nicht in den Speicher programmiert werden.
2. Umluft-Vorheizmodus kann nicht in den Speicher programmiert werden.
3. Es können nur Einstufen-Kochvorgänge gespeichert werden. Es ist nicht möglich, 2- oder 3-Stufen-Kochen zu speichern.
4. Durch Eingabe eines neuen Kochprogramms in den Speicher wird das vorher gespeicherte Kochprogramm gelöscht.
5. Das Speicherprogramm wird gelöscht, wenn die Stromversorgung ausfällt oder der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
6. Wenn Sie das Erwärmen einer Babyflasche oder einer Portion Babynahrung in die Memory einprogrammieren, müssen Sie unbedingt anschließend die Temperatur überprüfen, bevor Sie das Baby füttern.

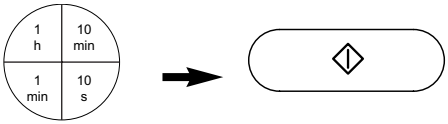
Gerätebetrieb mit Vorwahlzeit

Mittels der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste können Sie eine Vorwahlzeit zum später einsetzenden Gerätebetrieb eingeben.

z.B.



- **Drücken Sie die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.**
- **Stellen Sie durch Drücken der Zeittasten die gewünschte Vorwahlzeit ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- **Stellen Sie das gewünschte Garprogramm und die Garzeit ein.**



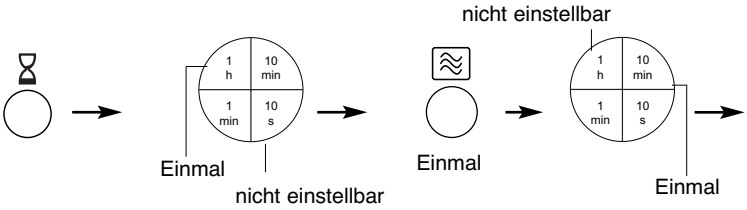
- **Drücken Sie die Starttaste.**

ANMERKUNGEN:

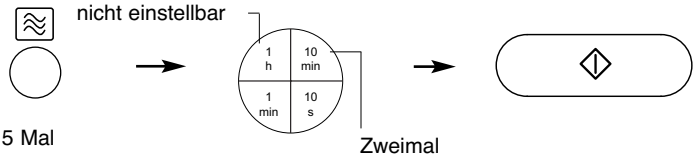
1. Es ist möglich, den dreistufigen Gerätebetrieb, einschließlich des Betriebs mit Vorwahlzeit, zu programmieren.

z.B.

Vorwahlzeit: 1 Stunde Hohe Leistungsstufe: 10 Min.



Köcheln: 20 Min.

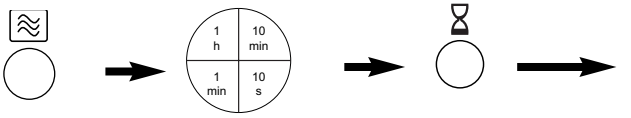


2. Beträgt die Vorwahlzeit mehr als eine Stunde, wird die ablaufende Zeit in Minuten angegeben. Beträgt sie weniger als eine Stunde, wird die Vorwahlzeit in Sekunden zurückgezählt.
3. Die Vorwahlzeit kann nicht vor einem Automatikprogramm einprogrammiert werden.

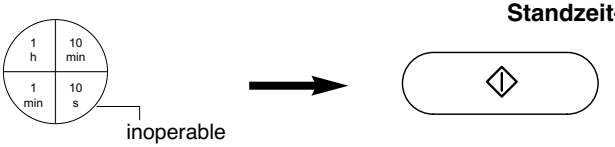
Standzeit

Mittels der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste ist es möglich, die Standzeit nach dem Garen einzuprogrammieren oder das Gerät als Minutentimer zu programmieren.

z.B.



- **Stellen Sie das gewünschte Garprogramm und die Garzeit ein.**
- **Drücken Sie die Vorwahlzeit/ Standzeit-Taste.**



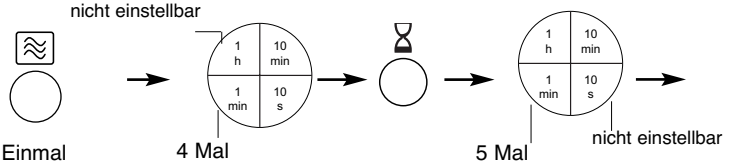
- **Stellen Sie durch Drücken der Zeittasten den gewünschten Zeitraum ein** (bis zu 9 Stunden 99 Minuten).
- **Drücken Sie die Starttaste.**

ANMERKUNGEN:

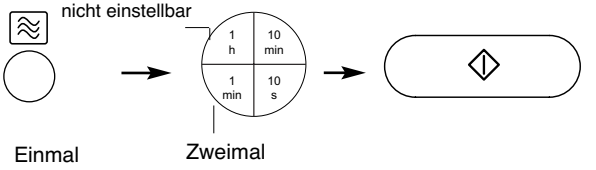
1. Es ist möglich, den dreistufigen Gerätebetrieb, einschließlich der Standzeit, zu programmieren.

z.B

Hohe Leistungsstufe: 4 Min. Standzeit: 5 Min.



Hohe Leistungsstufe: 2 Min.



2. Wird die Gerätetür bei eingestellter Standzeit oder bei eingestelltem Minutentimer geöffnet, so wird die Zeit im Anzeigenfeld zurückgezählt.
3. Diese Funktion kann auch als Timer verwendet werden. Drücken Sie in diesem Fall die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie die Starttaste.

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:

1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.

F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.

F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?

A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.

F: "D" erscheint im Anzeigenfeld. Was bedeutet das?

A: Das Gerät ist mit einem Demonstrationsprogramm für den Fachhandel ausgestattet. Betätigen Sie 4mal die Taste für Uhrzeit/Signalwecker, um diese Funktion zu löschen. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?

A: Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.

F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?

A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKRO-WELLENLEISTUNG auf GRILLEISTUNG während des Kombinationsbetriebs. Dies ist normal.

F: Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt beim Betrieb von Heißluft, Kombination und Grill Rauch?

A: Nach mehrfachem Gebrauch ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel und Zubehör für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb nehmen. Dadurch werden geruchsverursachende Lebensmittelrückstände und konservierende Ölreste verbrannt.

F: Kann ich die gewählte Heißlufttemperatur während des Vorheiz- oder Kochvorgangs abrufen?

A: Ja. Drücken Sie die Taste zur Wahl der Heißlufttemperatur und die gewählte Temperatur erscheint für 2 Sekunden in der Digitalanzeige.

F: Kann ich mit dem Heißluft-/Grillbetrieb einfach beliebige Rezepte nachkochen?

A: Ja. Sie können beliebige Rezepte genau wie mit einem herkömmlichen Backofen nachkochen. Vergleichen Sie hierzu die Hinweise im Panasonic-Kochbuch für empfohlene Temperaturen und Garzeiten.

F: Wieso ist keine Laufschrift im Display zu sehen?

A: Der Netzstrom ist ausgefallen oder der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Befolgen Sie das auf Seite 9 beschriebene Verfahren.

Pflege des Mikrowellengerätes

Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

1. Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät ab.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie an den Garraumwänden haftende Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem eini-gungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFEN-REINIGUNGSMITTEL.
3. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät dadurch Schaden nehmen könnte. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
4. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Gerätetür beim Säubern geöffnet.
5. Während des Betriebs kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
6. Gelegentlich sollten Sie den Glasteller in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
7. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
8. Beim GRILL-, HEISSLUFT oder KOMBINATIONSBE-TRIEB können Spritzer von Speisen an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es während des Betriebs zu Rauchentwicklung kommen.
9. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließeich von einem quali-fizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. Halten Sie die Lüftungsöffnungen zu allen Zeiten frei. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder sonstiges Material verstopft werden. Wenn die Lüftungsöffnungen verstopft sind, kann dies zu einem Überhitzen des Geräts führen und dessen Betriebsfähigkeit beeinträchtigen.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz	
Operations Frequenz	2,450 MHz	
Leistungsaufnahme:	Maximum:	2980 W
	Mikrowelle:	1275 W
	Grill:	1560 W
	Heißluft:	1500 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle:	1000 W (IEC-60705)
	Grill:	1500 W
	Heißluft:	1400 W
Äußere Abmessungen:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Garraumabmessungen:	350 (W) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Gewicht:	21.0 kg	
Geräusch:	52, 7 dB	

Die Angaben sind Annäherungswerte;
Die technischen Daten Können ohne Vorankündigung verändert werden.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)

Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.
Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.
Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.
Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union
Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union
Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven controleren

Pak de magnetronoven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer de magnetronoven op beschadigingen zoals deuken, beschadiging van de deurafsluiting of scheuren in de deur. Waarschuw onmiddelijk uw leverancier wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

Aansluiting op een geaard stopcontact

BELANGRIJK: VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID, DIENT DIT APARAAT OP EEN GEAARD STOPCONTACT AANGESLOTEN TE WORDEN.
Het aansluiten van dit apparaat op een niet geaard stopcontact is voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Voltage

De netspanning, vermeld op deze magnetronoven, dient overeen te komen met de netspanning op uw stopcontact. Gebruik geen andere netspanning om brand of andere schade te voorkomen.

Het plaatsen van de magnetronoven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad. Hij is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

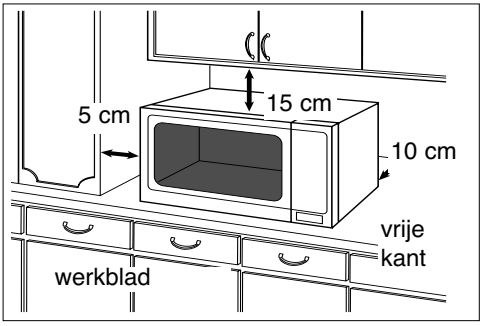
1. De magnetronoven moet op een vlakke, stevige ondergrond geplaatst worden, en hoger dan 85 cm boven de grond.
2. Indien de magnetron ingebouwd wordt, let er dan op dat de stekker uit het stopcontact gehaald kan worden of op een andere wijze de stroomvoorziening onderbroken kan worden.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.

   Plaatsing op een meubel:

   a. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm, en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.
   b. Als een van de kanten vlak tegen de muur staat, moeten de andere kant en de bovenkant vrij staan.

Inbouwen

De oven kan, indien gebruik wordt gemaakt van een inbouwraam (wit, NN-TKA80W, zilver, NN-TKA80M) ingebouwd worden in een muurkast. Dit inbouwraam kunt u verkrijgen bij een Panasonic voortverkoper (dealer).



4. Plaats de magnetronoven niet naast andere elektrische apparatuur of naast een gasfornuis.
5. Verwijder de voetsteunen van de magnetronoven niet.
6. Deze oven is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik. Gebruik deze oven uitsluitend binnenshuis.
7. Het is af te raden deze magnetronoven in een vochtige omgeving te plaatsen.
8. Zorg ervoor dat het snoer nooit de buitenkant van de oven raakt. Hou het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkoppervlak hangen. Laat het snoer, de stekker of de oven nooit in het water hangen.
9. De ventilatie-openingen van de magnetron, aan de achter- en bovenkant, moeten vrij blijven en mogen niet geblokkeerd worden. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, kan de oven oververhit raken. Een thermische veiligheidsschakelaar zal de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra deze afgekoeld is.

WAARSCHUWING

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten met een vochtig doek worden schoongemaakt.
   Voordat het aparaat in werking gesteld wordt, dient het apparaat nagekeken te worden op beschadigingen bij deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen. Mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag het apparaat pas in gebruik worden genomen nadat de magnetronoven is gerepareerd of nagekeken door een hiervoor, door de fabrikant opgeleide, service monteur.
2. Tracht niet om zelf reparaties of wijzigingen aan de deur, het bedieningspaneel, de veiligheids- of vergrendelingsschakelaars of welk ander deel dan ook, uit te voeren. Verwijder de mantel van de magnetronoven niet, deze functioneert als een beveiliging tegen het blootstellen aan magnetronstraling. Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd servicepersoneel uitgevoerd worden.
3. Gebruik het apparaat niet als het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn, als het apparaat niet goed functioneert of als het apparaat beschadigd is of nadat men het apparaat heeft laten vallen. Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde, door de fabrikant opgeleide, servicemonteurs uitgevoerd worden.
4. Indien het netsnoer defect mocht raken, dient het altijd door een origineel netsnoer vervangen te worden.
5. Kinderen, zonder toezicht, mogen alleen de magnetronoven bedienen als specifieke instructies zijn gegeven, zodat het kind in staat is de oven zelfstandig en veilig te bedienen en bewust is gemaakt van de gevaren die ontstaan als gevolg van onjuist gebruik van de magnetronoven.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles verwarmd worden.
7. Deze oven is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale vaardigheden, noch door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van de oven door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen zodat ze niet met de oven kunnen spelen.

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de magnetronoven enkel en alleen om voedsel te bereiden. Deze oven is specifiek ontworpen om voedsel te koken of te verwarmen. Gebruik de magnetronoven niet om chemisch of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u zich ervan te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven niet om krantenpapier, kleding of andere materialen te drogen. Deze kunnen vuur vatten.
4. Gebruik de oven niet om voorwerpen, anders dan accessoires als schalen, bakvormen, enz., in op te bergen. Dit voor het geval dat de magnetronoven per ongeluk aangezet wordt.
5. Gebruik de magnetronoven niet ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. De magnetron-buis kan hierdoor beschadigd raken. Een uitzondering hierop is punt 1 onder ‘Werking ovenverwarming’
6. Zoals er rook of vuur in uw magnetronoven ontstaat, druk dan op de Stop/Wis toets en laat de ovendeur gesloten om zo de vlammen te laten doven. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af.

Werking van de oven en grill

1. Voordat u de eerste keer gebruik gaat maken van de HETE LUCHT-, COMBINATIE- OF GRILLFUNCTIES, wrijf dan eerst de eventueel resterende olie in de oven weg en schakel de magnetron gedurende 10 minuten in op de stand HETE LUCHT 250°C. Op deze manier wordt de olie, die gebruikt werd als beschermingslaag tegen het roesten, eraf gebrand. Dit is de enige keer dat de oven 'leeg' gebruikt mag worden.
2. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen van de kast en de ovendeur worden tijdens de HETE LUCHT (CONVENTIE-), COMBINATIE- en GRILL functies heet. Pas dus op bij het openen en sluiten van de ovendeur en bij het inzetten of uithalen van voedsel en accessoires.
3. De magnetronoven is uitgerust met twee verwarmingselementen; een bovenin en een achterin de magnetronoven. Na het gebruik van de HETE LUCHT-, COMBINATIE- OF GRILLFUNCTIES zullen deze vlakken dan ook betrekkelijk warm zijn. N.B. Na het koken m.b.v. deze functies kunnen de oven-toebehoren heel heet zijn.
4. De buitenkant van de magnetronoven kan, tijdens het grillen, warm worden. Kinderen moeten buiten het bereik van de oven gehouden worden.

Werking van de ventilatiemotor

Tijdens het werken met de microgolf/warme lucht-functie draait er tegelijkertijd een ventilatormotor die de elektrische onderdelen koelt. Na het beëindigen van de kookfuncties, draait de ventilatormotor soms nog een tijdje door.

Verlichting van de magnetronoven.

Indien het noodzakelijk is dat de verlichting van de oven vervangen dient te worden, neem dan contact op met uw voortverkoper (dealer).

Accessoires

Er worden een aantal toebehoren bij deze magnetronoven geleverd. Volg altijd de instructies op die bij de diverse toebehoren gevoegd zijn.

Het draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven nooit zonder het draaiplateau.
2. Gebruik nooit een ander glazen draaiplateau dan deze die bij het toestel geleverd werd.
3. Als het draaiplateau warm is moet deze eerst afkoelen voordat u het plateau schoonmaakt of in het water legt.
4. Het glazen draaiplateau kan zowel naar links als naar rechts draaien.
5. Indien het voedsel of de schaal de wanden van de magnetronoven raakt, en zo het roteren stopt, zal het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is een standaard werking.
6. Plaats het voedsel nooit direct op het draaiplateau.

Loopring

1. De loopring en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om geluid te voorkomen en om ervoor zorg te dragen dat geen voedsel achterblijft.
2. Tijdens het koken moet de loopring altijd tesamen met het draaiplateau gebruikt worden.

Metalen draaiplateau

1. Het metalen draaiplateau moet gebruikt worden bij de Grill-, Hete lucht- en Combinatie- functies. Gebruik het metalen draaiplateau nooit als alleen de magnetronfunctie gebruikt wordt.
2. Het metalen draaiplateau dient op het glazen draaiplateau op het ronde rooster geplaatst te worden.

Ronde rooster

1. Het ronde rooster kan gebruikt worden voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt mede voor een goede circulatie van de warmte.
2. Gebruik geen metalen voorwerpen direct op het ronde rooster in combinatie met de magnetronfunctie.
3. Gebruik het ronde rooster nooit als alleen de magnetronfuctie gebruikt wordt.

Geëmailleerd bakblik en bakrooster

1. Het bakblik en bakrooster zijn bestemd voor convectieverwarming en grillen. Gebruik deze accessoires niet met de magnetronfunctie, ook niet in combinatie.
2. Wanneer u de convectiefunctie gebruikt, dan kunt u het bakblik en het bakrooster op beide ovenniveaus plaatsen. Wanneer u de grillfunctie gebruikt, dan kunt u alleen het bovenste ovenniveau gebruiken.

1) Kooktijden

- De in het kookboek opgegeven kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren die invloed hebben op de kookduur zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen die voor het koken gebruikt worden.
- Het is beter om te kort dan om te lang te koken. Als het voedsel te kort wordt gekookt, kan het altijd nog een keer in de magnetronoven geplaatst worden.

  N.B.: Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kookijden, kan het verbranden, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten. Hierdoor kan de oven worden beschadigd.

2) Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgekookt. Indien het voedsel vlam vat, dient u de ovendeur gesloten te houden, de oven uit te zetten en de stekker uit het stopontact te nemen.

3) Eieren

- Kook met de magnetron geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren. Eieren kunnen ten gevolge van de druk ontploffen, zelfs na hun opwarming in de magnetron.

4) Niet poreuze schil

- Voedingsmiddelen zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes hebben geen poreuze schil en dienen voor het koken met de magnetronfuctie eerst ingeprikt te worden met een vork. Zo voorkomt u eventueel het uit elkaar spatten.

5) Vleesthermometer

- Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel uit de magnetronoven gehaald is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer indien u de MAGNETRON- of COMBINATIE-functie gebruikt. Dit kan vonkvorming veroorzaken.

6) Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soepen, sausen en drank opgewarmd wordt in uw magnetronoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt gaan overkoken, zonder dat er enige aanwijzingen zijn zoals het borrelen. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:
  a) Gebruik geen voorwerpen met smalle halzen om vloeistoffen inop te warmen.
  b) Niet teveel verwarmen.
  c) Roer de vloeistof voor het verwarmen een keer om en roer op halve kooktijd de vloeistof nog een keer om.
  d) Laat de vloeistof, wanneer deze op de juiste temperatuur is, nog even in de oven staan en roer goed voordat u het uit de oven haalt.

7) Verpakkingsmateriaal

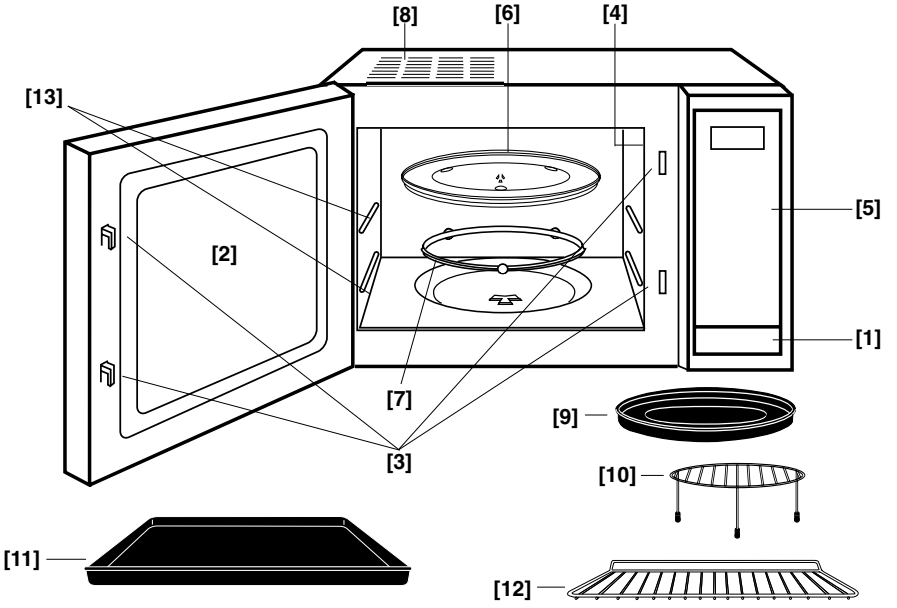
- Als u het voedsel in kunststof of papieren bakjes gaat verwarmen dient u de oven regelmatig te controleren omdat dit type bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycleerd papier (bijv. keukenrol) tenzij het product gemerkt is met een teken dat dit zonder problemen in een magnetronoven gebruikt mag worden. Producten gemaakt van gerecycleerd papier kunnen verontreinigingen in zich hebben, die vonkvorming tot gevolg kunnen hebben en/of brand veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van verpakkingen voordat u deze in de oven plaatst.

8) Hulpmiddelen/Folie

- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen in de magnetronoven omdat deze zouden kunnen ontploffen.
- Gebruik tijdens de magnetronfunctie geen metalen schotels of schotels met metalen randen. Dit kan resulteren in vonk-overslag.
- Als u aluminiumfolie of vleesspiezen gebruikt, moet er een minimale afstand van 2 cm tussen de spiezen en de ovenwanden bestaan, dit om vonk-overslag te voorkomen.

9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De deksel, de speen of de bovenkant dient van de zuigfles en/of potjes babyvoeding verwijderd te worden, voordat deze in de oven geplaatst worden.
- Schud de zuigflessen goed en roer een paar keer door de potjes met babyvoeding.
- Controleer de temperatuur van het voedsel voor gebruik.



[1] Deur ontgrendeltoets

Druk de toets in om de deur te openen. Indien u de ovendeur tijdens het koken opent, stopt de magnetronoven met koken zonder het ingestelde kookprogramma te wissen. Het koken gaat weer normaal door, zodra de deur wordt gesloten en de starttoets wordt aangeraakt. Het lampje in de magnetronoven gaat, zodra u de ovendeur opent, aan.

[2] Doorkijkvenster

[3] Veiligheidsscharnieren

[4] Ventilatie-openingen

[5] Bedieningspaneel

[6] Glazen draaiplateau

[7] Loopring

[8] Luchtopeningen voor de ventilatie van de oven

[9] Metalen draaiplateau

[10] Ronde rooster

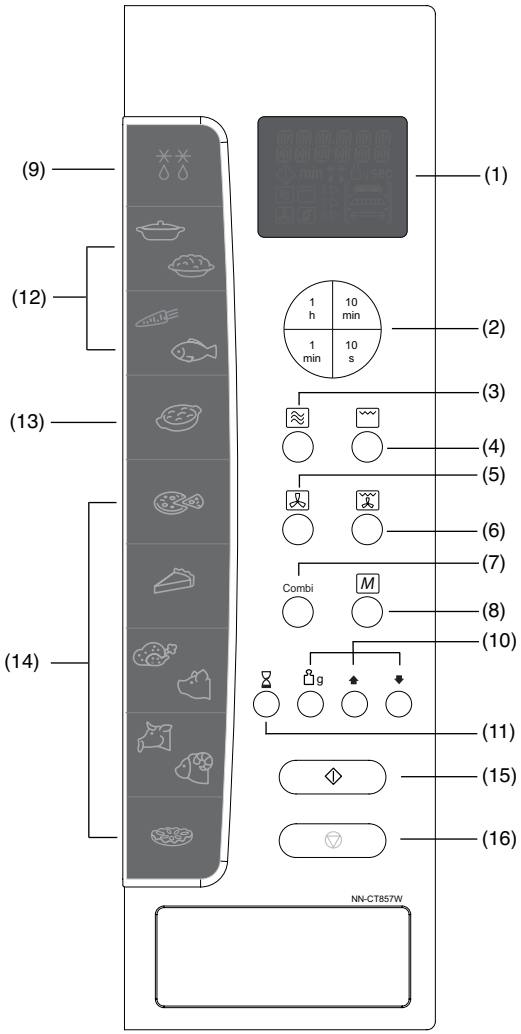
[11] Geëmailleerd bakblik

[12] Bakrooster

[13] Geleiders voor twee ovenniveaus

Het bedieningspaneel

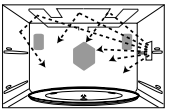
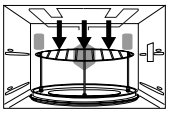
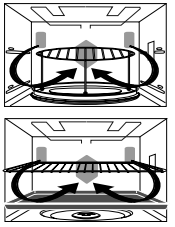
NN-CT857/
NN-CT878



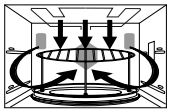
(1) Uitleesvenster
(2) Tijdtoetsen
(3) Vermogenstoets
(4) Grill toets
(5) Hete lucht toets
(6) Combinatie Grill + Hete lucht toets
(7) Combinatie toets
(8) Kopje/Schaaltje - Opnieuw verwarmen
(9) Automatische ontdooitoets
(10) Gewichtsinvoertoetsen (plus/min)
(11) Programmeer/standaardtijdtoets
(12) Automatische sensor programmatoetsen
(13) Automatische sensor Combinatie programma toets
(14) Automatische combinatieprogram ma's gewichtinstelling
(15) De starttoets:
Met een druk op deze toets stelt u de magnetronoven in werking.
Indien u tussentijds de ovendeur opent of de Stop/Wis toets aanraakt tijdens het koken, dan moet de start toets nogmaals worden aangeraakt om de magnetronoven opnieuw in werking te stellen.
(16) Stop/wistoets:
Voor het koken: Een druk op de toets en het gehele ingestelde programma wordt gewist.
Tijdens het koken: Met een druk op de toets wordt het kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u dan nog een keer de betreffende toets aanraakt is het complete programma gewist en verschijnt de klok in het uitleesvenster.

Piepgeluid:
Zodra u een toets aangeraak c.q. indrukt, volgt er een pieptoon. Indien u niets hoort, wil dat zeggen dat de instructie niet goed is of dat het systeem de instructie niet accepteert. Tussen twee geprogrammeerde fases in hoort u twee piepjes. Bij het einde van de voorverwarmingstijd van de warme lucht- of combinatiefunctie, laat de magnetronoven 3 maal een pieptoontje horen. Bij het einde van welk programma dan ook, hoort u vijfmaal achtereen het piepgeluid.

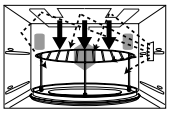
De juiste kookfunctie kiezen

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
Magnetron 	- Ontdooien - Opwarmen - Smelten: boter, chocolade, kaas -Koken van vis, groente, fruit, eieren - Bereiden: gestoofd fruit, jam, saus, vla, soesjes, bechamel, karamel, vlees-, vis- of vegetarische pastei. - Bakken van cake met eieren en kleurloze bakpoeder-ingrediënten (Victoria sandwich cake, clafoutis, etc.) **Niet Voorverwarmen**	Uitsluitend de glazen draaiplateau	Geschikt voor de magnetron, geen metaal
Grill 	- Grillen van vlees of vis - Roosteren van brood - Gratineren van gerechten of schuimtaarten **Voorverwarmen noodzakelijk**	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek	Warmtebe-stendig, metalen kom is bruikbaar
CONVECTIE 	- Bakken van kleine deegwaren met korte kooktijden: pasteitjes, koekjes, soesjes, koekjes van kruimeldeeg, boomstammen - Speciaal gebak: soufflés, schuim taarten, pasteitjes, luxe broodjes of brioches, schuimcakes, vleespasteitjes, etc. - Bakken van quiches, pizza's en har tige taarten **Voorverwarmen aanbevolen**	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek of geëmailleerd bakblik en/of bakrooster	Warmtebe-stendig, metalen kom is bruikbaar

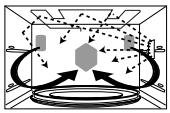
De juiste kookfunctie kiezen

Kookfuncties	Toepassingen	Te gebruiken accessoires	Schalen
Grill + convectie 	- Roosteren van rood vlees, dikke biefstuk (ribeye of kogel-biefstuk, T-bonesteak) - Smoren van vis **Voorverwarmen noodzakelijk**	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek of geëmailleerd bakblik en/of bakrooster	Warmtebestendig, metalen kom is bruikbaar
COMBINATIE • Grill + magnetron • Grill + convectie + magnetron	- Roosteren van vlees en gevogelte - Ontdooien en opwarmen van krokante etenswaar (quiche, pizza, brood, gebakjes, lasagne, gratin) - Bereiden van lasagne, vlees, aardappelen- of groentegratin - Bakken en gratineren van cake en pudding met eieren of bakpoederingrediënten, bakken van quiches en (hartige) taarten **Voorverwarmen aanbevolen**	Glazen draaiplateau + metalen schotel + rond rek (afhankelijk van de hoeveelheid voedsel)	Geschikt voor de magnetron en warmtebestendig. Metalen cakevorm mag uitsluitend op metalen schotel worden gebruikt. GEBRUIK GEEN springvormen.

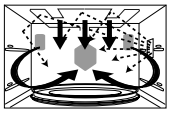
grill + magnetron



convectie + magnetron

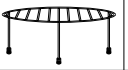


grill + convectie + magnetron



Toebehoren

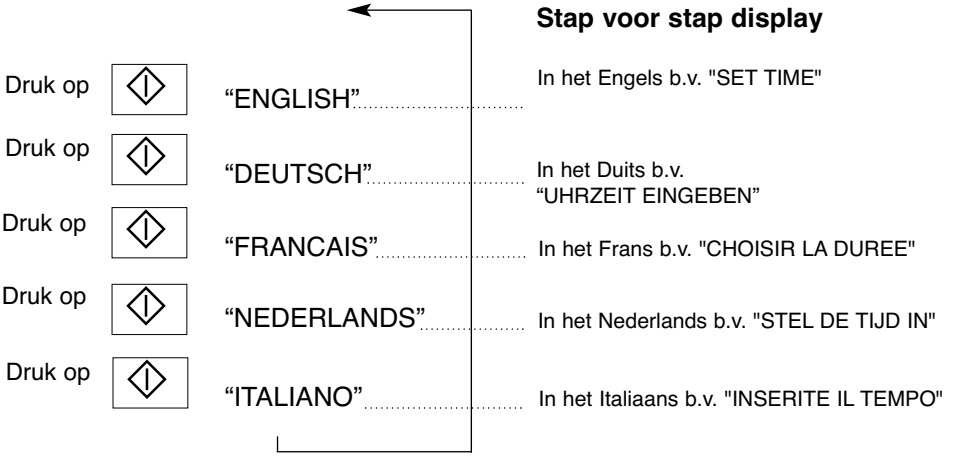
De tabel hieronder vermeldt welke accessoires voor welk programma gebruikt moeten worden.

	Glazen draaiplateau	Glazen draaiplateau	Ronde rooster 	Geëmailleerd bakblik	Bakrooster
Magnetron	**Ja**	**Nee**	**Nee**	**Nee**	**Nee**
Grillen	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**
Hete lucht	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**
Grill + Hete lucht	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Ja**
Combinatie	**Ja**	**Ja**	**Ja**	**Nee**	**Nee**

Bedienings- en gebruiksprocedure

Stap voor stap display's:

Voor het instellen van "88:88"

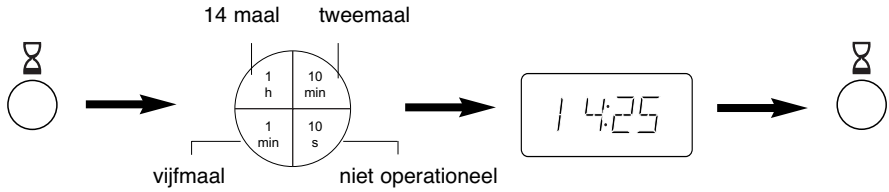


Deze modellen hebben een unieke functie "Stap voor stap display" die u door de werking van de magnetronoven heen leiden. Nadat u de stekker van de magnetronoven in het stopcontact heeft gestoken, drukt u op de Starttoets totdat u de door u gewenste taal kunt selecteren.

Terwijl u op de toetsen drukt, schuift het uitleesvenster naar de volgende instructie, waardoor mogelijke foutieve ingaven voorkomen worden. Mocht u voor welke reden dan ook de door u geselecteerde taal willen wijzigen, dan dient u de stekker uit het stopcontact te nemen en de procedure opnieuw te starten.

De klok instellen:

Voorbeeld: Voor het instellen van 14:25



- **Druk tweemaal op de toets Wachttijd/ Rusttijd.**
  - ☛ het dubbel punt gaat nu knipperen.
- **Toets de juiste tijd in door de betreffende tijdtoetsen aan te raken.**
  - ☛ De tijd verschijnt in het uitleesvenster en het dubbel punt knippert.
- **Druk eenmaal op de toets Wachttijd/Rusttijd.**
  - ☛ Het dubbel punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen en wordt op het uitleesvenster getoond.

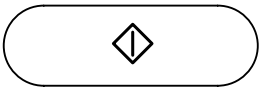
Opmerking:

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, moet u stap 1 t/m 3 herhalen.
2. De klok geeft de juiste tijd aan zolang de stekker op het lichtnet is aangesloten. Wanneer de netspanning uitgeschakeld is geweest, dient u de klok opnieuw in te stellen.
3. Dit is een 24-uurs klok.

Gebruik van het kinderslot:

Door gebruik te maken van dit systeem, wordt het onmogelijk om de oven te bedienen; de deur opent echter wel. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het display een dubbel punt of een tijd vertoont.

Hoe in te schakelen:



- **Druk 3 keer op de starttoets.**
  - ☛ De tijdsaanduiding verdwijnt, maar de tijd blijft in het geheugen.

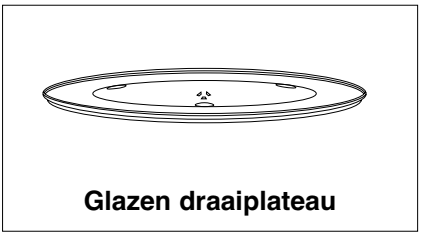
Om te annuleren:

- **Druk 3 keer op de Stop/wistoets.**
  - ☛ De tijdsindicatie verschijnt opnieuw in het uitleesvenster.

Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

Er zijn 6 verschillende niveaus voor het vermogen aanwezig (zie de onderstaande tabel).

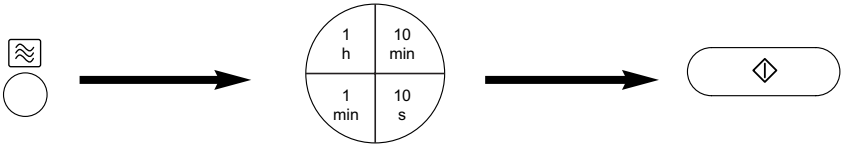
Gebruik van de accessoires:



Glazen draaiplateau

Deze tabel geeft het gemiddelde vermogen weer dat voor ieder vermogensniveau gebruikt kan worden.

Indrukken	Vermogen	Wattage	Max.beschikbare tijd
1 x	Maximaal vermogen	1000 W	30 minuten
2 x	Ontdooitoets vermogen	270 W	99 min. 90 sec.
3 x	Middelmatig vermogen	600 W	99 min. 90 sec.
4 x	Smoor vermogen	440 W	99 min. 90 sec.
5 x	Sudder vermogen	250 W	99 min. 90 sec.
6 x	Warmhoud vermogen	100 W	99 min. 90 sec.



- **Bepaal het vermogen dat u wenst te gebruiken.**
- **Stel de kooktijd in.**
- **Druk de starttoets in.**

Opmerking:

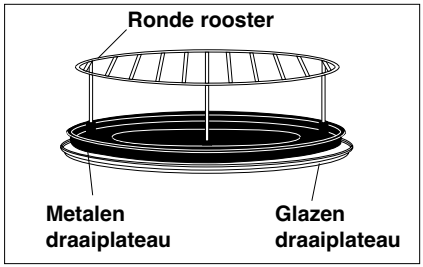
1. Voor 2-of 3- fasen koken, dient u de stappen 1 en 2 te herhalen, voordat u op de starttoets drukt. Bv. Zelfbereide maaltijd: Maximaal – 10 minuten om de maaltijd te bereiden, Smoor – gedurende 60 minuten te laten koken, Warmhoud – 10 minuten warm houden om de smaak te laten ontwikkelen.
2. De wachttijd kan of voor of na de 'stap voor stap ontdooien/automatisch koken', ingesteld worden.
3. Indien gewenst, kan de kooktijd tijdens het koken verlengd worden. De kooktijd kan met stappen van 1 minuut verlengd worden. De kooktijd kan met stappen van 1 minuut tot de maximaal beschikbare tijd verlengd worden.

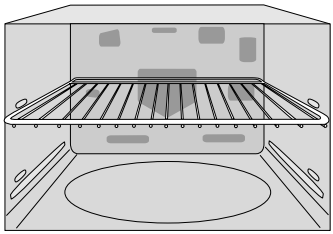
OPLETTEN: Als de kooktijd ingesteld werd zonder een vermogen te selecteren zal de oven automatisch op een vermogen van 1000 W werken.

Grillen

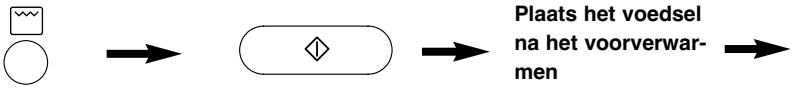
Bij het grillen kunt u een keuze maken uit drie standen.

Gebruik van de accessoires:

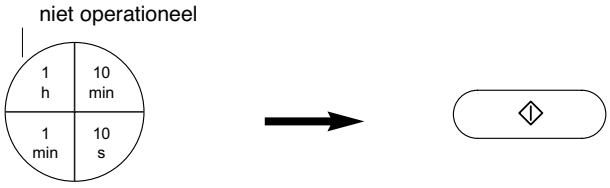




Indrukken	Vermogen	Wattage
1 x	1 HOOG	1500 W
2 x	2 MIDDEN	1200 W
3 x	3 LAAG	950 W



- **Druk de Grill-toets in voor de gewenste grillstand.**
- **Druk de starttoets in t.b.v. het voorverwarmen.**
- **Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.**



- **Stel de griltijd in via de tijdtoetsen** (tot 99 minuten 90 seconden).
- **Druk de starttoets in.**

Opmerking over het voorverwarmen:

1. Maak de oven, tijdens het voorverwarmen nooit open. Na het voorverwarmen hoort u drie pieptoontjes en op het uitleesvenster is een knipperende "P" te zien. Indien de ovendeur na het voorverwarmen niet wordt geopend, behoudt de oven nog gedurende 30 minuten de voorverwarmde temperatuur. Na deze 30 minuten slaat de oven automatisch af en koelt weer af tot de omgevingstemperatuur.
2. Indien u zonder voorwarmen wenst te koken, dan selecteert u het grill-vermogen, stelt u vervolgens de tijd in en drukt u op de starttoets.

Opmerking:

1. De grill zal alleen werken wanneer de ovendeur gesloten is.
2. Indien gewenst, kunt u de kooktijd tijdens het koken verlengen. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd te verlengen. De kooktijd kan steeds met 1 minuut verlengd worden, tot 99 minuten.

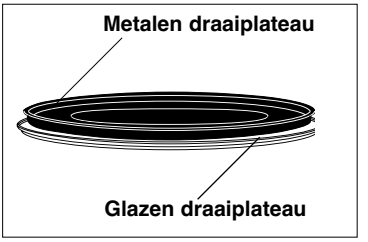
Koken met de Hete Lucht/Grill + Hete lucht-functie

Deze toetsen bieden de mogelijkheid om een temperatuur van 40°C (alleen voor de Hete lucht-functie) en 100 - 250°C te selecteren met een verhoging van steeds 10°C. Voor een snelle selectie van de meest gebruikte temperatuur begint de temperatuur op 150°C en telt door tot 250°C, daarna 40°C (alleen van toepassing voor de Hete lucht-functie) en 100°C. Wanneer u de convectiefunctie gebruikt dan kunt u op één of twee niveaus koken. Zie Nl-15 voor het koken op verschillende niveaus.

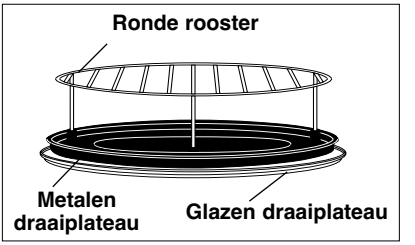
Gebruik van accessoires: Voor het koken op één niveau.

Indien u het draaiplateau gebruikt.

Hete lucht

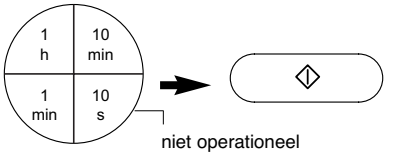


Grill + Hete lucht



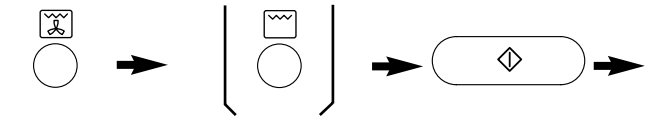
Koken met Hete lucht:

- **Kies de gewenste temperatuur.**
- **Druk de starttoets in om het voorverwarmen te starten.**



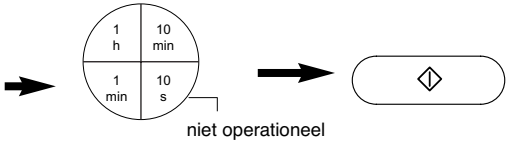
- **Stel de gewenste kooktijd in** (tot 9 uur 99 minuten).
- **Druk de starttoets in.**

Koken met de Hete Lucht/Grill + Hete lucht-functie



Plaats het voedsel na het voorverwarmen in de oven.

- **Stel de gewenste temperatuur in. (Het grillvermogen staat standaard op 'Hoog'.)**
- **Als u het grillvermogen wilt veranderen, druk dan eenmaal voor 'Gemiddeld' tweemaal voor 'Laag'.**
- **Druk de starttoets in om het proces van voorverwarmen te starten.**



- **Stel de gewenste kooktijd/baktijd in** (tot 9 uur 99 minuten).
- **Druk de starttoets in.**

Opmerking over het voorverwarmen:

1. Maak de deur tijdens het proces van voorverwarmen niet open. Na het voorverwarmen hoort u drie piepjes en op het uitleesvenster is een knipperende "P" te zien. Als de ovendeur na het voorverwarmen niet geopend wordt, dan behoudt de oven nog gedurende 30 minuten de voorverwarmde temperatuur. Na deze 30 minuten slaat de oven automatisch af tot de omgevingstemperatuur.
2. Koken zonder voorverwarmen: kies de gewenste temperatuur, stel vervolgens de kooktijd in en druk de starttoets in.

Opmerkingen:

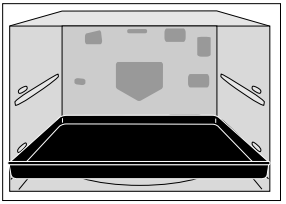
1. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per se-conde afgeteld.
2. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd meer dan een uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog 1 uur overblijft "1H 00". Het uitleesvenster geeft dan de minuten en seconden weer en telt per seconde af.
3. Tijdens het koken kunt u, indien gewenst, de kooktijd/baktijd verlengen. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd/baktijd te verlengen. De tijd kan per (1) minuut verlengd worden.
4. Nadat de starttoets is ingedrukt, kan de gekozen temperatuur opgeroepen en veranderd worden. Druk een keer op de toets Hete lucht of Grill + Hete lucht om de temperatuur in het uitleesvenster te laten verschijnen. Terwijl de temperatuur in het uitleesvenster verschijnt, kunt u deze veranderen door de toets Hete lucht of Grill + Hete lucht in te drukken.

Koken met bakblik/-rooster

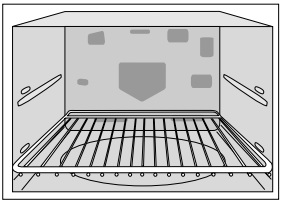
Koken op één niveau

Als u het bakblik of - rooster gebruikt, plaats dit dan op het onderste niveau.

Geëmailleerd bakblik

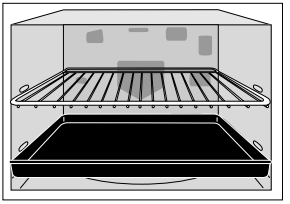


Bakrooster



Koken op twee niveaus

Als u op twee niveaus kookt, gebruik dan zowel het meegeleverde bakblik als het bakrooster. Plaats het geëmailleerd bakblik dan op het onderste niveau en het bakrooster op het bovenste niveau.



Afhankelijk van het recept kunt u de oven voorverwarmen met of zonder het bakblik en/of -rooster. Zie afzonderlijke recepten voor meer informatie.

Bakken van series

Bereiden van grote schotels

Het bakblik en bakrooster zijn ideaal voor het bakken van een serie koekjes of het bereiden van grote schotels die niet op het draaiplateau passen.

OPMERKING:

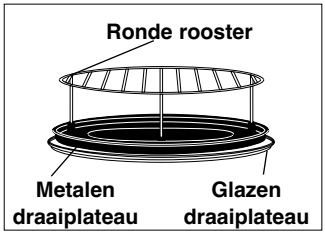
1. Wanneer u het bakblik of bakrooster gebruikt, verwijder dan alle andere accessoires (glazen schotel, draairing en metalen schotel).
2. Zorg ervoor dat het bakblik en bakrooster goed zijn geplaatst, voordat u er iets op zet.
3. Plaats geen schaal met etenswaar zwaarder dan 5 kg op het bakblik of bakrooster.
4. GEBRUIK ALTIJD OVENWANTEN WANNEER U HET GERECHT EN DE ACCESSOIRES UIT DE OVEN HAALT, WANT DIT IS ZEER HEET.
5. Wanneer u eten uit de oven wilt halen, trek het bakblik of -rooster dan voor de helft naar voren en neem het gerecht eraf. Het draadrooster vergrendelt vanzelf in deze stand.
6. Als U langer dan 20 minuten op een hoge temperatuur (meer dan 210°C) wilt bakken, dan raden we aan om het bakblik en het bakrooster halverwege de baktijd te verwisselen.

Combinatie koken

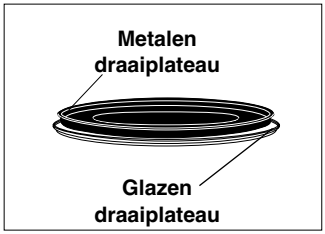
Er zijn 3 combinaties voorgeprogrameerd; 1) Grill + Magnetron, 2) Hete lucht + Magnetron, 3) Grill + Hete lucht + Magnetron. 1000 W Magnetron vermogen is niet beschikbaar tijdens het Combinatie koken. Dit is bij regulier gebruik niet zinvol (het voedsel zou gekookt zijn voordat het bruiningsproces heeft plaatsgevonden).

Gebruik van accessoires:

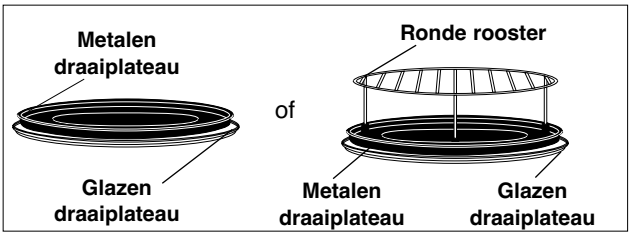
Grill + Magnetron



Hete lucht + Magnetron

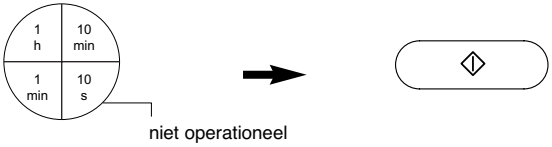


Grill/Hete lucht + Magnetron



1) Grill + Magnetron

- **Druk de Combinatietoets in.**
- **Kies de gewenste Grill instelling.**
- **Kies het gewenste vermogen.**



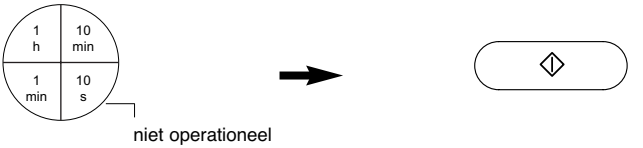
- **Stel de gewenste baktijd in** (tot 9 uur 99 minuten).
- **Druk de start-toets in.**

OPMERKING OVER HET VOORVERWARMEN:

De oven kan voorverwarmd worden in de stand Combinatie koken. Druk de starttoets in voordat u de kooktijd/baktijd instelt en volg de instructies zoals gesteld op pagina NI-14. Opmerkingen over het voorverwarmen.

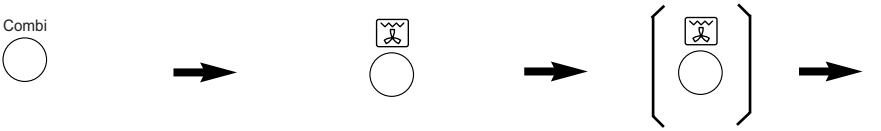
2) Hete lucht + Magnetron

- **Druk de Combinatietoets in.**
- **Kies de gewenste temperatuur.**
- **Kies het gewenste vermogen.**

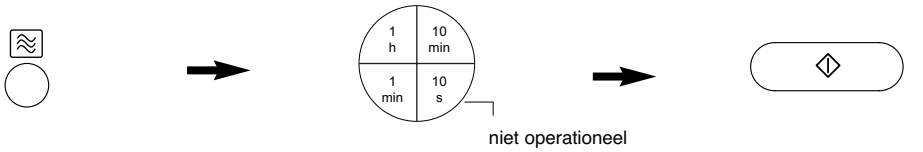


- **Kies de gewenste baktijd** (tot 9 uur 99 minuten).
- **Druk de start-toets in.**

3) Grill/Hete Lucht + Magnetron



- **Druk de Combinatietoets in.**
- **Kies de gewenste temperatuur. (Grill vermogen is vooraf ingesteld op Hoog.)**
- **Indien gewenst, kan het grill-vermogen gewijzigd worden, druk**
  1 x; Midden
  2 x; Laag.



- **Kies het gewenste Magnetron vermogen.**
- **Kies de gewenste kooktijd/baktijd** (tot 9 uur 99 minuten).
- **Druk de starttoets in.**

Combinatie koken

OPMERKING OVER HET VOORVERWARMEN:

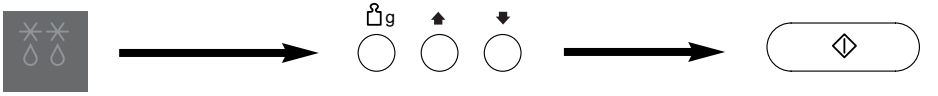
De oven kan voorverwarmd worden in de stand Combinatie koken. Druk de starttoets in voordat u de kooktijd/baktijd instelt en volg de instructies zoals gesteld op pagina NI-14. Opmerkingen over het voorverwarmen.

OPMERKINGEN:

1. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd minder dan een uur bedraagt, wordt de tijd per seconde afgeteld.
2. Wanneer de ingestelde kooktijd/baktijd meer dan een uur bedraagt, wordt de tijd per minuut afgeteld totdat er nog een uur overblijft "1H 00".
   Het uiltleesvenster geeft vervolgens de minuten en seconden weer en telt deze per second af.
3. Indien gewenst, kan de kooktijd/baktijd, tijdens het koken/bakken verlengd worden. Druk op de 1 min. toets om de kooktijd/baktijd te verlengen. De kooktijd/baktijd kan steeds met 1 minuut verlengd worden tot 99 minuten.
4. Nadat de starttoets ingedrukt is, kan de gekozen temperatuur opgeroepen worden door het indrukken van de Combinatietoets. De geselecteerde instelling verschijnt gedurende twee seconden op het uitleesvenster.

Automatisch ontdooien

Deze functie biedt u de mogelijkheid om het voedsel te ontdooien al naar gelang het gewicht. Kies de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht is geprogrammeerd in grammen. Voor elke categorie, is het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.



- **Druk op de Automatische ontdooitoets.**
- **Stel het gewicht van het bevroren voedsel in.**
  - g **instellen van het gewicht - stapsgewijs per 100 g**
  - ▲ **verhogen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g**
  - ▼ **verlagen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g**
- **Druk de starttoets in.**

Categorie	Gewicht	Accessoires	Geschikt voedsel/Tips
1	100 - 1600 g		**Voor het ontdooien van kleine stukken vlees, kalfslapjes, worstjes, visfilets, steaks, koteletten van** 100 g tot 400 g elk. Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
2	400 - 2000 g		**Voor het ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, hele kippen.** Draaien als de pieptoon weergegeven wordt.
3	70 - 400 g		**Voor het ontdooien van bevroren brood, broodjes en croissants.** Verwijder al het verpakkingsmateriaal en plaats het op het Ronde rooster op het Metalen draaiplateau op het Glazen draaiplateau. Plaats het hele brood direct op het Metalen draaiplateau. Draai om als de pieptoon weergegeven wordt.

Opmerkingen:

1. Wanneer de ontdooitijd langer dan 60 minuten is, zal de tijd in uren en minuten verschijnen.
2. De vorm en de afmeting van het voedsel bepalen het maximum gewicht dat de oven kan bevatten.

Opmerking bij programma 3:

Let op als u het brood en de broodjes uit de oven neemt. De oven en accessoires worden tijdens het ontdooien heet.

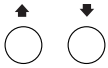
Automatische sensor programma's

Het automatisch koken stelt u in staat om bepaalde etenswaren te koken zonder dat u het gewicht, het vermogen of de kooktijd hoeft in te stellen.

b.v.

- **Kies het gewenste Automatische sensor programma.**
- **Druk de starttoets in.**

Meer/minder toets:



Iedereen heeft een eigen smaak voor wat betreft het meer of minder gaar koken van het voedsel. Nadat u de automatische sensor programma's een paar keer heeft gebruikt, kunt u zelf beslissen of het voedsel wellicht iets meer of iets minder moet worden doorgekookt. Bij gebruik van de Meer/minder toets kunt u dit zelf bepalen.
U drukt op deze toets om het voedsel iets meer of iets minder lang te laten koken.

Druk op de▲ of ▼ toets voordat u op de starttoets drukt.

Indien u echter tevreden bent met het kookresultaat van het automatisch sensor programma, dan hoeft u deze toetsen niet te gebruiken.

Opmerkingen:

1. Automatische sensor programma's kunnen 3 minuten na ingebruikneming worden toegepast.
2. De oven berekent automatisch de kooktijd of de resterende kooktijd.
3. De deur mag niet geopend worden voordat de tijd in het uitleesvenster verschijnt.
4. Bij bevroren voedsel wordt uitgegaan van een temperatuur van -18°C tot -20°C, bij ander voedsel tussen de +5°C tot +8°C (koelkast temperatuur). We gaan uit van een temperatuur van bevroren voedsel van -18°C tot -20°C en van andere soorten voedsel van +5°C tot +8°C (koelkasttemperatuur). De opwarmprogramma's voor pasta/rijst en voor soep zijn geschikt voor voedsel op koelkast- of kamertemperatuur.
5. Zorg ervoor dat de schalen, de magnetron-ovenruimte en het glazen draaiplateau tijdens het automatische sensor programma droog zijn.
6. De omgevingstemperatuur van de magnetronoven mag niet hoger dan 35°C en niet lager dan 0°C zijn.
7. Kook alleen voedsel van een geadviseerd gewicht zoals omschreven op pagina NL-21.
8. Wanneer de functies Hete lucht, Grill + Hete lucht, Combinatie of Grill zijn gebruikt kan de oven te heet zijn voor het automatische sensor programma. Dan verschijnt de melding "WARM" in het uitleesvenster.
   Nadat de melding "WARM" uit het uitleesvenster is verdwenen, kan het automatische sensor programma gebruikt worden.
   Wanneer u haast heeft stelt u de juiste vermogensstand en kooktijd handmatig in.

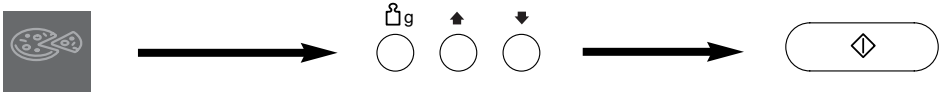
Automatische sensor programma's

Categorie		Gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	1 Opwarmen van soep	300 - 1200 g		**Voor het opwarmen van zelfgemaakte soep of soep in tetrapak of blik. De soep moet op kamer- of koelkasttemperatuur zijn.** Voor en na het opwarmen doorroeren. U kunt de soep het beste afdekken met een deksel, bord of schotel. De eindtemperatuur van de soep kan variëren al naar gelang de dikte, de begintemperatuur en het suiker- en vetgehalte van de soep.
	2 Rijst/Pasta opwarmen	200 - 1200 g		**Voor het opwarmen van voorgekookte, ingeblikte, vacuüm verpakte of zelfgemaakte pasta, rijst of aardappelen.** Al het voedsel moet op kamer- of koelkasttemperatuur zijn. Omroeren voor en na het opwarmen. Het beste kunt u het gerecht afdekken met een deksel of bord. De uiteindelijke temperatuur kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid van saus, het vetgehalte van de saus en de begintemperatuur.
	3 Verse groenten koken	200 - 1500 g		**Voor het koken van verse groenten.** Doe de groenten in een daarvoor geschikte schaal en besprinkel deze met 6 eetlepels (90 ml) water. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of een deksel. Grotere hoeveelheden moeten bij het weergeven van de pieptoon omgeroerd worden.
	4 Het bereiden van verse vis	200 - 1000 g		**Voor het bereiden van verse vis (hele vis - niet meer dan 300 g per stuk, filets, steaks)**. Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal en voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. Sluit het geheel af met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel.
	5 Het bereiden van diepvries Gratin	300 - 1000 g		**Voor het opwarmen en bruinen van gratin**. Verwijder de verpakking en plaats de gratin in een vuurvaste schaal op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	6 Verse gratin opwarmen	200 - 1000 g		**Voor het opwarmen en bruineren van verse gratin.** Verwijder alle verpakking en plaats de gratin in een ovenschaal op het ronde rooster op de metalen bakplaat op de glasplaat.

Automatisch koken

Met deze ovenfunctie wordt het mogelijk om uw favoriete gerechten te bereiden. Het enige dat u moet doen is het gewicht instellen. De oven bepaalt automatisch het magnetronvermogen, de hete lucht temperatuur en de kooktijd. Kies de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht is geprogrammeerd in gram. Voor elke categorie is het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.

b.v.



- **Druk op de Automatische ontdooitoets.**
- **Stel het gewicht van het bevroren voedsel in.**
  - g **instellen van het gewicht - stapsgewijs per 100 g**
  - ▲ **verhogen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g**
  - ▼ **verlagen van het gewicht - stapsgewijs per 10 g**
- **Druk de starttoets in.**

Opmerkingen:

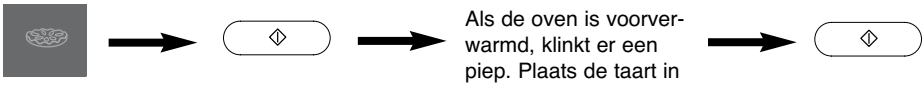
1. Indien de resterende kooktijd meer dan 60 minuten bedraagt, wordt de tijd in uren en minuten weergegeven.
2. De tabel hieronder geeft het aanbevolen gewicht aan, alsmede de accessoires die gebruikt moeten worden.

Categorie		Gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	7 Verwarmen Verse Pizza	150 - 800 g		**Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant vaneen verse, gekochte, pizza** Verwijder de verpakking en zet de pizza op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	8 Verwarmen Diepvries Pizza	100 - 700 g		**Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van bevroren (geen verse) pizza.** Verwijder de verpakking en zet de pizza op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau.
	9 Verse quiche opwarmen	150 - 900 g		**Voor het opwarmen van voorgekookte, verse quiche.** Verwijder alle verpakking en plaats de quiche op het ronde rooster op de metalen bakplaat op de glasplaat.
	10 Kleine deegwaren	150 - 700 g		**Voor opwarmen, knapperig maken en bruineren van kleine deegwaren** zoals worstenbroodjes, vleespasteitjes, pasteitjes of bladerdeeggerechten met groenten, champignons of ham en kaas. Plaats het gerecht rechtstreeks op het ronde rooster op de metalen bakplaat op de glasplaat.

Categorie		Gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	14 Bereiden Kip in stukjes	150 - 1500 g		**Voor het bereiden van stukjes kip zoals b.v. kippepootjes, kippevleugels of drumsticks.** Plaats de kip op het ronde rooster op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Voor het beste resultaat dient de kip verspreid neergelegd te worden en omgedraaid te worden zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	15 Bereiden hele kip	1000 - 2800 g		**Voor het bereiden van een hele, ongevulde, verse kip.** Bereid de vulling separaat. Plaats de kip op een vuurvaste, platte, omgekeerde schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Begin het bereiden met de borstzijde naar beneden en draai de kip zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	16 Bereiden varkensvlees of kalfsvlees	800 - 2000 g		**Voor het bereiden van vers varkensvlees of kalfsvlees.** Leg het vlees op een ondiepe vuurvaste schaal, op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	17 Bereiden rundvlees	700 - 1300 g		**Voor het bereiden van verse rundvlees.** Leg het vlees op een ondiepe, vuurvaste schaal op het metalen draaiplateau op het glazen draaiplateau. Draai het vlees om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
	18 Bereiden runderrib	750 - 1400 g		**Voor het bereiden van verse runderribstukken.** Plaats het runderribstuk in een ovenschaal op het hoge rooster op een metalen bakplaat op de glasplaat. Plaats grotere stukken (meer dan 1000 g) rechtstreeks op het hoge rooster. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Laat de ribstukken na bereiding 10 min. uit de oven rusten. Met dit programma bakt u het vlees saignant tot medium.
	19 Bereiden lamsvlees	700 - 2000 g		**Auto Gewicht Programma's Voor het bereiden van verse lamsbout.** Plaats de lamsbout in een ovenschaal op de metalen bakplaat op de glasplaat. Grote lamsbouten kunt u rechtstreeks op de metalen bakplaat leggen. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt. Dit programma is niet geschikt voor lamsbout met bot.

Categorie		Gewicht	Toebehoren	Instructies/Tips
	20 Taart	4 - 6 porties		Voor het bereiden van taarten van diverse ingredienten - zie het kookboek voor recepten. Bv. hartige quiche – quiche lorraine, champignontaart, uientaart, spinazie-taart Zoete taart – perentaart, verse kaastaart, rabarbertaart, appeltaart. • Selecteer Taart automatisch menu 1 x indrukken 4-6 porties diameter 25 cm 2 x indrukken 6-8 porties diameter 27 cm 3 x indrukken 8-10 porties diameter 30 cm • Laat de taart/quiche na het bakken een paar minuten staan. Neem de taart/quiche uit het bakblik en zet het op een rooster om af te koelen.
	21 Taart	6 - 8 porties		
	22 Taart	8 - 10 porties		

U moet de oven voorverwarmen voor de taartprogramma's. Gebruik de volgende volgorde:



- **Selecteer taartprogramma 20, 21 of 22, afhankelijk van de grootte van de taart**
- **Druk op de startknop om de oven voor te verwarmen.**
- **Druk op start**

Opmerking over het automatische taart menu:

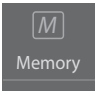
1. Gebruik alleen metalen bakblikken voor het bereiden van taarten en quiches - aluminium, met een teflon-laag of ander licht metaal. De diepte van een standaard bakblik is 30 mm. Gebruik geen bakvormen met een losse bodem, bakvormen van karton of lichte aluminium bakvormen voor dit automatische programma.
2. De uiteindelijke kleur van de guiche is afhankelijk van het type en de kwaliteit van de guiche.
3. De kleuring van de bovenkant van het gebak is afhankelijk van het type vulling. Het is derhalve mogelijk dat u het programma, enige minuten voor de afloop, wenst te stoppen.
4. Bereid met dit automatische menu geen 'baking pizza' of taarten van bladerdeeg.

Geheugen

Met deze functie kunt u veel gebruikte opwarm- of kookfuncties in uw oven voorprogrammeren. Verder kunt u uw oven voorprogrammeren met het gewenste vermogen en de gewenste tijd. U kunt drie geheugentaken voorprogrammeren.

Een geheugenprogramma instellen

Programmeer het gewenste kookprogramma.

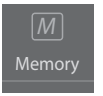


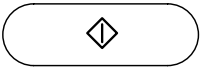
- **Druk op de Geheugentoets. De oven wordt automatisch ingesteld op geheugen 1. Om geheugen 2 te selecteren, drukt u tweemaal op de geheugentoets. Om geheugen 3 te selecteren, drukt u driemaal op de geheugentoets.**

- **Druk op de Geheugentoets om deze taak op te slaan of op de knop Start om het koken in deze volgorde te starten.**

Deze geheugenfunctie is voorgeprogrammeerd voor het opwarmen van 1 kopje, 1 kom of 2 kommen hete drank (bv. thee, koffie, melk of soep).

	Aantal maal drukken	Categorie	Aanbevolen gewicht	Vermogen en tijd
Geheugen 1	1 maal	1 kop	150 cl	1000 W 80 sec.
Geheugen 2	2 maal	1 kom	300 cl	1000 W 120 sec.
Geheugen 3	3 maal	2 kommen	2 x 300 cl	1000 W 240 sec.





- **Druk op de Geheugentoets.**

- **De oven kiest automatisch geheugen 1. Om geheugen 2 of 3 te selecteren, draait u de draaiknop Auto Menu met de klok mee.**

- **Druk op de knop Start om te beginnen met koken.**

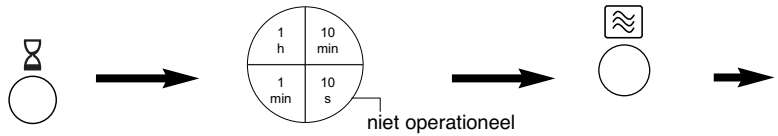
OPMERKING:

1. Automatische programma's kunt u niet in het geheugen programmeren.
2. De stand Convectie-voorverwarmen kunt u niet in het geheugen programmeren.
3. In het geheugen kunt u alleen koken in 1 stap opslaan. Het is niet mogelijk om koken in 2 of 3 stappen op te slaan.
4. Als u een nieuw kookprogramma invoert in het geheugen, dan wordt het eerder opgeslagen programma verwijderd.
5. Het geheugenprogramma wordt geannuleerd als de stroom uitvalt of als de stekker uit het stopcontact wordt verwijderd.
6. Als u het opwarmen van een babyfles of een potje babyvoedsel in het geheugen heeft geprogrammeerd, controleer dan altijd zelf de temperatuur voordat u het aan de baby geeft.

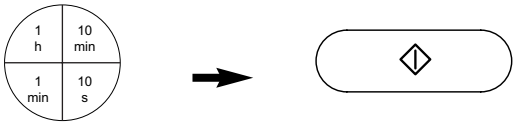
Voorgeprogrammeerde start.

Deze functie maakt het mogelijk, de uitgestelde begintijd van het koken, vooraf in te stellen.

b.v.



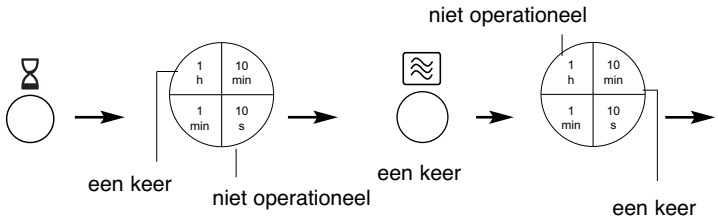
- **Druk op de programmeer/ standaardtijdtoets.**
- **Stel het aantal uren/minuten in waarna de magnetronoven met koken moet beginnen door de tijdtoetsen in te drukken** (tot 9 uur en 99 minuten).
- **Stel het gewenste kookprogramma in.**



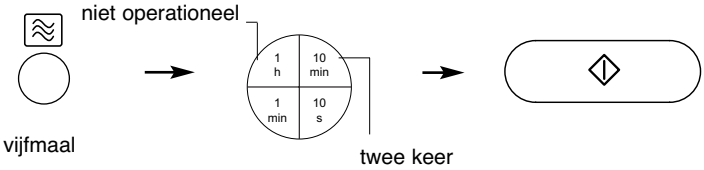
- **Druk de starttoets in.**

1. Drie fases van koken kunnen geprogrammeerd worden inclusief voorgeprogrammeerde start.

Uitgestelde begintijd: 1 uur Hoog vermogen: 10 min.



Sudder vermogen: 20 min.

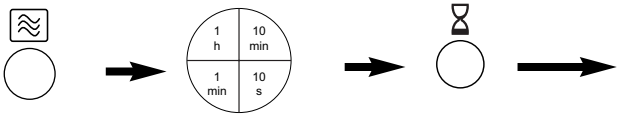


2. Als de voorgeprogrammeerde uitgestelde begintijd langer dan een uur is, zal de tijd in minuten aftellen. Indien de uitgestelde begintijd minder dan een uur is, zal de tijd in seconden worden afgeteld.
3. De uitgestelde begintijd kan niet voor de automatische programma's ingesteld worden.

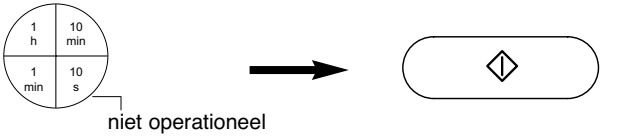
Programmeer/Standaardtijdtoets

Door het gebruik van de Programmeer/Standaardtijdtoets kunt u de wachttijd, programmeren nadat de bereiding heeft plaatsgevonden of deze gebruiken om de oven als een kookwekker te gebruiken.

b.v. om de standtijd na het bakken in te stellen (nagaartijd)



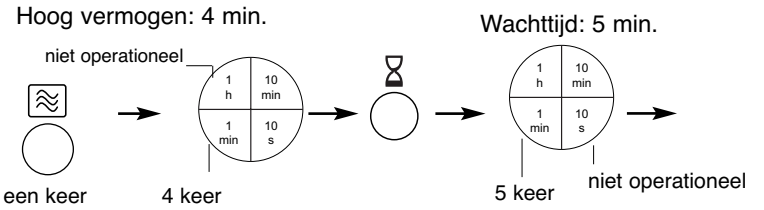
- **Stel de gewenste kooktijd en het gewenste kookprogramma in.**
- **Druk op de programmeer/ standaardtijdtoets.**

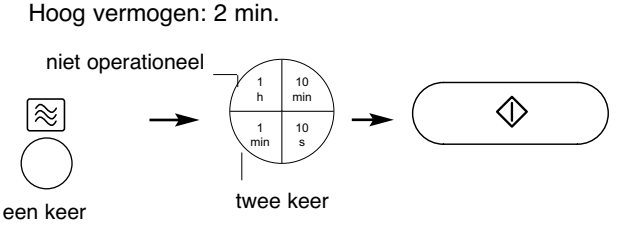


- **Stel de gewenste tijdsduur in door de tijdtoetsen in te drukken** (tot 9 uur en 99 minuten).
- **Druk op de starttoets.**

Opmerkingen:

1. Drie fases van het koken kunnen geprogrammeerd worden inclusief de wachttijd.
   b.v.





2. Indien de ovendeur tijdens de wachttijd of de kookklok (minuten teller) geopend wordt, blijft de tijd in het uitleesvenster verder aftellen.
3. Deze functie kan tevens als een signalering (timer) dienen. Indien dit gewenst is, druk dan op de programmeer/standaardtijdtoets, stel de tijd in en druk op de starttoets.

Vraag en antwoord

V: Waarom kan de oven niet ingeschakeld worden?

A: Als de oven niet werkt, dienen de volgende punten gecontroleerd te worden:

1. Is de stekker van de oven goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en stop de stekker weer in het stopcontact.

2. Controleer de stroomonderbreker en de zekering. Stel de stroomonderbreker opnieuw in of vervang de zekering als deze uitgeschakeld is of doorgeslagen.

3. Wanneer de stroomonderbreker en de zekering in orde worden bevonden, steek dan de stekker van een ander apparaat in het stopcontact. Wanneer het andere apparaat wel werkt, is er een probleem met de oven. Wanneer het andere apparaat niet werkt, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Wanneer het erop lijkt dat er een probleem met de oven is, neemt u dan contact op met een geautoriseerd service centrum.

V: V: Mijn microgolfoven veroorzaakt interferentie met mijn TV Is dat normal?

A: Een bepaalde mate van storing op radio en TV kan optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interventie veroorzaakt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Dit duidt niet op een storing in de magnetronoven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom niet?

A: De oven is zodanig ontworpen dat onjuiste programmering niet wordt geaccepteerd. Bijvoorbeeld, de oven accepteert geen vierde programma en accepteert geen Automatisch weegprogramma na de Vertraagde begintijd.

V: Soms komt er warme lucht in de ventilatie-openingen van de oven. Hoe kan dit?

A: Tijdens het koken geeft het voedsel stoom af. De meeste stoom wordt via de ventialtie-openingen afgevoerd. Er zitten echter geen microgolven in de lucht. De ventilatie-openingen van de oven mogen, tijdens het koken, nooit geblokkeerd worden.

V: Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?

A: De geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van magnetronoven op Hete lucht- + Grill voor het realiseren van de juiste combinatie-afstelling. Dit is normaal.

V: Kan ik de vooraf ingestelde oventemperatuur tijdens het koken of tijdens het voorverwarmen in de Hete lucht-functie controleren?

A: Ja. Druk op de Hete lucht-functie en de oventemperatuur zal gedurende 2 seconden op het uitleesvenster weergegeven worden.

V: Kan ik op eenvoudige wijze mijn favouriete recepten in de Magnetron / Grill bereiden?

A: Ja. U kunt uw meest favouriete recepten net als in een gewone oven bereiden. Controleer de instructies in het Panasonic Kookboek voor geadviseerde oventemperaturen en kooktijden.

V: De melding "D" verschijnt in het uitleesvenster en de oven werkt niet. Waarom niet?

A: De oven heeft DEMO MODUS geprogrammeerd. Deze modus is ontworpen voor het tonen in winkels. Deactiveer deze modus door vier keer op de kloktoets te drukken.

V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?

A: Alleen indien u de HETE LUCHT + GRILL functie gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan, in de MAGNETRON en COMBINATIE-functies, vonkontlading in uw oven veroorzaken.

V: Tijdens het hete lucht-, combinatie koken of grillen komt er een onaangename geur uit mijn oven en er onstaat rook. Hoe komt dat?

A: Na het herhaaldelijk gebruiken van uw oven is het aan te bevelen om de oven te reinigen en de oven zonder voedsel, glazen draaiplateau en loopring te laten werken in de HETE LUCHT-functie. Dit gedurende 10 minuten en op 250°C. Op deze manier worden alle voedselresten, vetaanslag etc., die geurtjes en of rook kunnen veroorzaken weggebrand.

V: Waarom verschijnen er geen woorden op mijn display?

A: De stroomvoorziening in uw huis is onderbroken de stekker is uitgetrokken. Herhaal de procedure die is beschreven op pagina 9.

Onderhoud van uw magnetronoven

Houd verluchtingsopeningen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de verluchtingsopeningen boven-, onder of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de verluchtingsopeningen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.

1. Schakel de magnetronoven uit voordat u deze gaat schoonmaken.
2. Hou de binnenkant van de magnetronoven, de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen schoon. Wanneer er voedselresten of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetronoven, deurafdichtingen en plaatsen rondom deze afdichtingen kleven, veeg deze dan weg met een vochtige doek. Indien deze vlekken erg vuil zijn geworden, kunt u gebruik maken van een zachtwerkend schoonmaakmiddel. Het gebruik van scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
   GEBRUIK GEEN STANDAARD OVENREINIGINGSMIDDELEN.
3. De buitenkant van de oven moet met een vochtige doek worden schoongemaakt. Om te voorkomen dat de mechanische delen van de magnetronoven worden beschadigd dient men er goed op te letten dat er geen water door de ventilatie-openingen kan binnendringen. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. Indien het bedieningspaneel vuil is geworden, maak deze dan met een zachte, droge doek schoon. Gebruik voor het bedieningspaneel geen sterke reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Bij het schoonmaken van het bedieningspaneel dient de ovendeur geopend te blijven om zodoende te voorkomen dat de magnetronoven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/Wistoets opnieuw worden ingedrukt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan met een zachte doek weg. Dit zou nl. het geval kunnen zijn waneeer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoog vochtigheidsgehalte. Deze stoomvorming heeft niets te maken met een slecht of foutief functioneren van het apparaat.
6. Het is af en toe noodzakelijk om het glazen draaiplateau te verwijderen om dit schoon te maken. Was het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De loopring en de holle ruimte in de ovenbodem dienen ook regelmatig schoongemaakt te worden om geruis tijdens het werken te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetronoven met een zacht schoonmaakmiddel en maak deze daarna met een schone doek droog. De loopring moet worden afgewassen in een zacht zeepsopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of op de wielen van de loopring, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de loopring uit de uitsparing van de grondplaat haalt, om deze schoon te maken, let er dan goed op dat deze weer in de juiste positie teruggeplaatst wordt.
8. Bij het grillen of combinatie koken kunnen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Maak de oven dan ook regelmatig schoon omdat dit vet zich anders opeenhoopt met als gevolg dat de oven, tijdens het gebruik, kan gaan 'roken'.
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. Deze oven dient alleen door gekwalificeerd personeel onderhouden te worden. Neem voor het onderhoud en reparatie van de oven contact op met de meest dichtbijzijnde, geautoriseerde, voortverkoper (dealer).
13. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.

Technische specificaties

Netspanning:	230 V, 50 Hz	
Werkfrequentie:	2,450 MHz	
Opgenomen vermogen:	Maximaal;	2980 W
	Magnetron;	1275 W
	Grill;	1560 W
	Hete lucht;	1500 W
Afgegeven vermogen:	Magnetron;	1000 W (IEC-60705)
	Grill;	1500 W
	Hete lucht;	1400 W
Buitenafmetingen:	530 (B) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Binnenafmetingen:	350 (B) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Gewicht van de interne accessoires;	21.0 Kg	
Geluidsniveau:	52,7 dB	

Nederlands

De specificaties kunnen zonder voorafgaand bericht gewijzigd worden.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit). Overeenkomstig deze standaard behoord dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)

Dit symbool betekent in Europa dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In België kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.bebat.be of www.recupel.be.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Installation et branchement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de fermeture de la porte ou défaut de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes endommagé.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT : POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.
Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

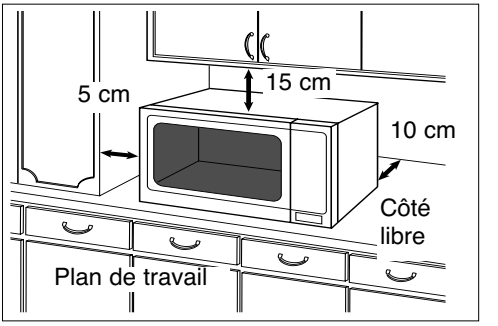
Mise en place du four

Ce modèle est conçu pour être placé sur un plan de travail ou encastré dans une colonne. Il ne doit pas être installé dans un placard.

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il suffit, pour isoler l'appareil de la source électrique, de débrancher la prise ou d'utiliser un disjoncteur.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
   Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :
   a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
   b. Si vous placez le four au raz du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.

Si vous encastrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrer le four dans le mur, utilisez le kit d'encastrement NN-TKA80W (blanc),NN-TKA80M (argentée) disponible auprès de votre revendeur Panasonic local.



4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées en haut et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
   Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux facultés mentales, physiques ou sensorielles altérées, ni par des personnes inexpérimentées ou ignorantes à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées par une personne responsable de leur sécurité.

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce, même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. En fonction micro-ondes ou combiné, ne pas faire fonctionner le four à vide, ceci pour maintenir le haut niveau de qualité du magnétron. Cette précaution ne s'applique pas au préchauffage d'un mode combiné (les micro-ondes n'étant pas émises en mode préchauffage).
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes Chaleur Tournante, Gril, Turbogril ou Combiné pour la première fois, faites fonctionner le four à vide sans aucun accessoire en mode Chaleur tournante 250° pendant 10 min, ceci afin de brûler l'huile de protection.
2. Les surfaces extérieures du four, les grilles d'aération et la porte du four chauffent lorsque vous utilisez les fonctions combinées ou traditionnelles (gril, turbogril ou chaleur tournante). Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant ou en refermant la porte et en disposant les aliments. De même, après l'utilisation des fonctions combinées, gril, turbogril ou chaleur tournante, les parois du four ainsi que les accessoires seront brûlants. Tenez les enfants à l'écart du four pendant son fonctionnement.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, ces résistances sont brûlantes.
   N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Fonctionnement du ventilateur

Pendant et après toute utilisation du four, un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques. Vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement dans la direction inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et le plancher du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Plateau noir émaillé

1. Le plateau noir s'utilise en mode Gril, Turbogril, Chaleur tournante et Combiné. N'utilisez pas le plateau noir en mode Micro-ondes uniquement.
2. Le plateau noir émaillé doit être placé sur le plateau tournant en verre ou le trépied.

Trépied métallique

1. Usage autorisé : mode gril, turbogril, chaleur tournante et cuisson Combinée.
2. Usage interdit : mode micro-ondes pures.

* - En mode COMBINE : NE PAS poser de plat métallique directement sur ce trépied.

* - En modes traditionnels (gril, chaleur tournante ou turbogril), vous pouvez poser sur ce trépied tous vos plats résistants à la chaleur y compris les récipients métalliques. Veillez seulement à ce que leur taille ne gêne pas la bonne rotation du plateau tournant.

Grille et lèchefrite carrées

La grille et la lèchefrite carrées ne sont utilisées qu'en modes Chaleur tournante, Turbo gril ou Gril pour rôtir de grosses pièces de viandes, poser des plats trop grands pour le trépied ou bien cuire des plaques de pâtisserie. Ces accessoires peuvent être positionnés sur 2 niveaux (rails de guidage sur les parois du four). NE PAS utiliser ces accessoires en mode Micro-ondes ou Combiné.

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisine sont approximatifs. Ils peuvent varier selon la température initiale, la hauteur de l'aliment, le volume et la forme des récipients utilisés ainsi que le degré de cuisson désiré.
- Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four. Il vaut mieux suivre les minima des temps de cuisson indiqués. Il est facile de rajouter quelques secondes ou minutes si cela n'est pas assez cuit pour votre goût.

2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher et même s'enflammer. Si vous voyez des flammes dans votre four, maintenez la porte fermée et débranchez le four ou actionnez le disjoncteur.

3) Œufs

- Ne préparez pas des oeufs à la coque ou des oeufs durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.

4) Aliments avec peau

- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'oeufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits aux MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande conventionnel si vous utilisez les modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :
  a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et goulots étroits.
  b) Ne surchauffez pas les liquides.
  c) Mélangez le liquide avant et pendant la cuisson ou le réchauffage.
  d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de le sortir.

7) Papier/plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

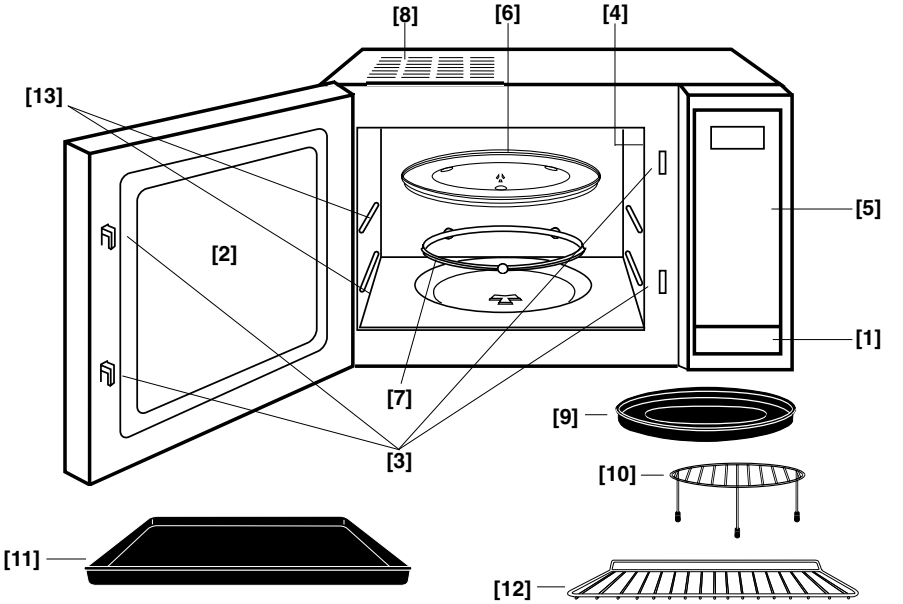
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes. En effet, ils peuvent provoquer des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours la partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Schéma descriptif



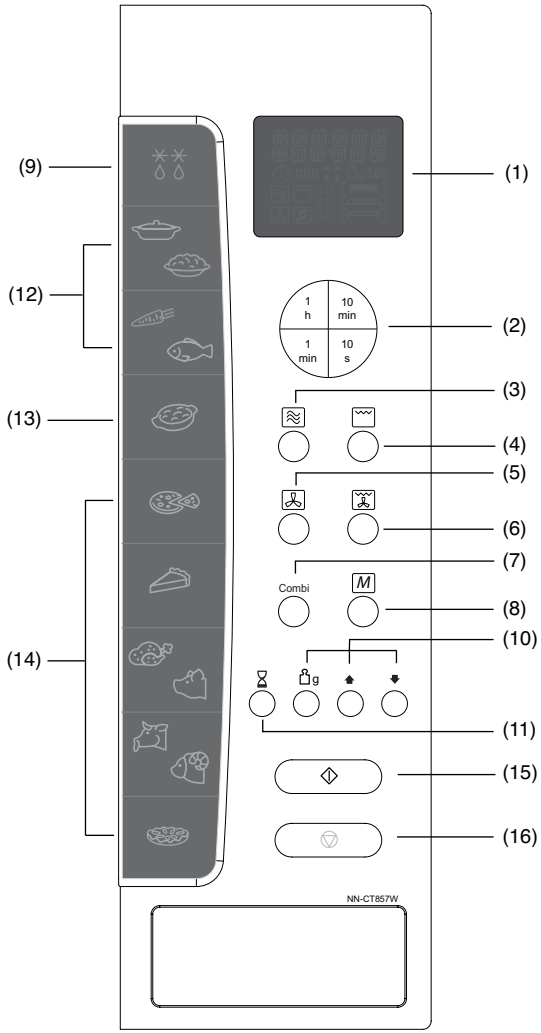
[1] Touche d'ouverture de la porte

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche. L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

[2] Fenêtre du four
[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte
[4] Ouverture d'aération du four
[5] Panneau de commandes
[6] Plateau tournant en verre
[7] Anneau à roulettes
[8] Ouvertures d'aération externes du four
[9] Plateau noir émaillé
[10] Trépied rond
[11] Lèchefrite carrée
[12] Grille carrée
[13] Rails de guidage 2 niveaux

Panneau de commandes

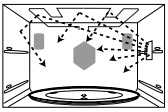
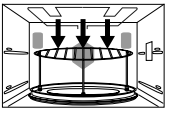
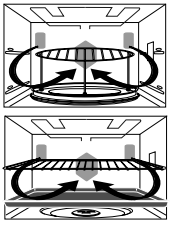
NN-CT857/
NN-CT878



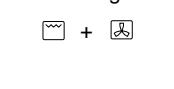
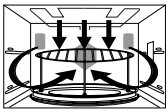
(1) Fenêtre d'affichage
(2) Touches de durée
(3) Puissances micro-ondes (6 niveaux)
(4) Gril (3 puissances)
(5) Touche de chaleur tournante
(6) Turbo gril (gril + chaleur tournante)
(7) Touche de Cuisson Combinée
(8) Mémoires
(9) Décongélation automatique selon le poids (3 catégories).
(10) Affichage du poids et Plus/Moins (ajustement de cuisson)
(11) Touche Minuteur
(12) Touches automatiques en micro-ondes par senseur.
(13) Touches automatiques combinées par senseur
(14) Touches automatiques combinées selon le poids
(15) Touche de mise en marche : Pressez une fois cette touche pour démarrer le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/ Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
(16) Touche d'arrêt/annulation : Avant la mise en marche du four : pressez 1 fois cette touche pour effacer les instructions. **Pendant la cuisson :** pressez 1 fois cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

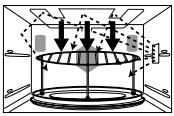
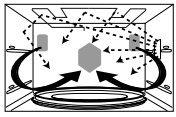
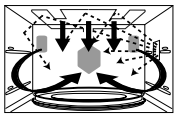
Bip sonore :
Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux bips sonores sont émis entre chaque étape de programmation. Au terme du préchauffage des modes Gril, Turbogril, Chaleur tournante ou Combiné, le four émet trois bips sonores et cinq lorsque la cuisson est terminée.

Quel mode de cuisson choisir ?

LES MODES DE CUISSON	UTILISATIONS	ACCESSOIRES	RÉCIPIENTS
Micro-ondes 	- Décongélation - Réchauffage - Fonte : beurre, chocolat, fromage - Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. - Réalisation de : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâte à choux, caramel, pâtés ou pains de poisson, de viandes, de légumes. - Cuisson des pâtisseries contenant des œufs, de la levure (4/4, génoise, cake, clafoutis, etc.) sans coloration. **Pas de Prèchauffage**	Plateau tournant en verre uniquement	Transparent aux ondes. pas de métal.
Gril 	- Grillades de viandes ou de poissons. - Pain grillé. - Finition des plats gratinés et des desserts meringués. **Prèchauffage Nècessaire**	Plateau tournant + plateau noir + trépied ou grille carrée et/ou lèchefrite carrée.	Résistant à la chaleur. metal autorisé.
Chaleur Tournante 	- Cuisson de petites pièces nécessitant une cuisson courte : feuilletés, biscuits, choux, sablés, biscuit roulé. - Cuissons particulières : soufflés, meringues, vol-au-vent, pain, brioches, savarin, pâté en croûte, etc. - Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes **Prèchauffage conseillè**	Plateau tournant + plateau noir + trépied (selon taille de l'aliment) ou grille carrée et/ou lèchefrite carrée	Résistant à la chaleur. metal autorisé.

Quel mode de cuisson choisir ?

LES MODES DE CUISSON	UTILISATIONS	ACCESSOIRES	RÉCIPIENTS
Turbogril  	- Cuisson des viandes rouges, grillades épaisses (côte de bœuf ou de veau). - Braisage des poissons. **PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE**	Plateau tournant + plateau noir + trépied ou lèchefrite et/ou grille carrée.	Résistant à la chaleur. metal autorisé.
Combi Combiné : • gril + micro-ondes • chaleur tour nante + micro-ondes • turbogril + micro-ondes	- Viandes et volailles rôties. - Décongélation et réchauffage des ali ments nécessitant une chaleur extérieure (quiche, pizza, pain, viennoiserie, gratin.) - Cuisson des gratins de viande, de féculents ou de légumes. - Cuisson des gâteaux contenant des œufs ou de la levure avec coloration extérieure, des quiches et des tartes. **PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ**	Plateau tournant + plateau noir + trépied (selon taille de l'aliment)	Transparent aux ondes et résistant à la chaleur. métal lisse et non démontable autorisé sur plateau noir uniquement.

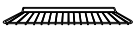
Gril + micro-ondes	chaleur tournante + micro-ondes	Gril + chaleur tournante + micro-ondes
		

--➤ Micro-ondes ➡ Chaleur traditionnelle

Français

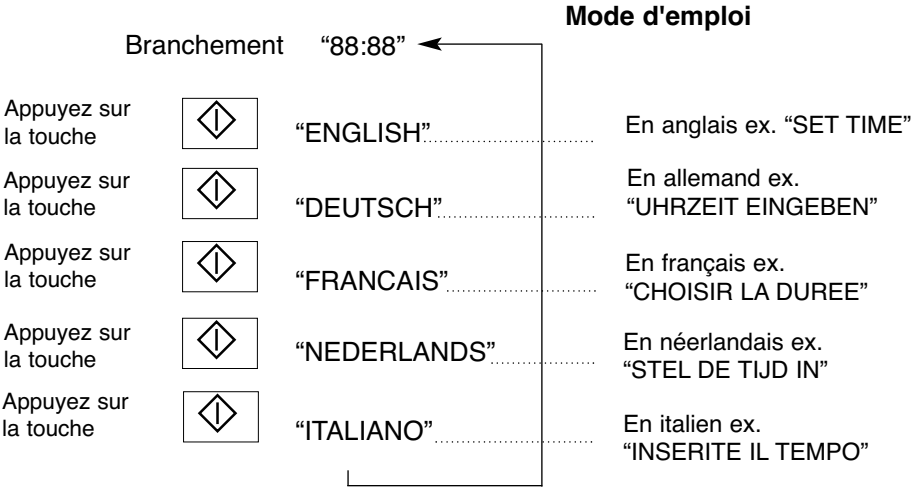
Accessoires

Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau tournant en verre	plateau noir	Trépied rond	Léchefr ite Carrée	Grille Carrée 
Micro-ondes	**OUI**	**NON**	**NON**	**NON**	**NON**
Gril	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**
Chaleur tounante	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**
Turbogril	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**
Combiné	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**NON**	**NON**

Commandes et mode d'emploi

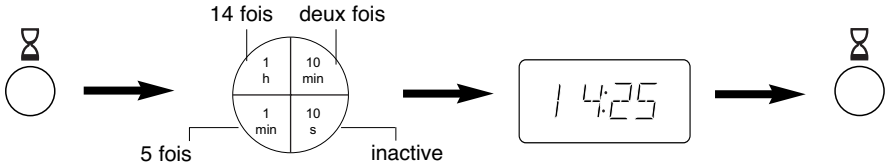
Affichage du mode d'emploi :



Cet appareil est équipé d'un mode d'emploi défilant unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs. Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Réglage de l'heure :

Exemple : pour régler l'heure sur 14h25



- **Pressez 2 fois la touche Minuteur.**
  ☛ Les deux points (:) commencent à clignoter.
- **Affichez l'heure en pressant une ou plusieurs fois les touches de durée.**
  ☛ L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux-points (:) clignotent.
- **Pressez la touche Minuteur..**
  ☛ Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

REMARQUES :

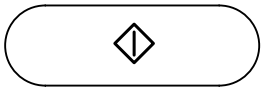
1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de panne de secteur.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

Français

Verrouillage de sécurité enfant :

Ce système rend les commandes du four inutilisables. La porte peut cependant être ouverte. Vous pouvez activer le Verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.

Pour l'activer :



- **Pressez 3 fois la touche Marche.**
  ☛ L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée).

Pour le désactiver :

- **Pressez 3 fois la touche Arrêt/Annulation.**
  ☛ L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

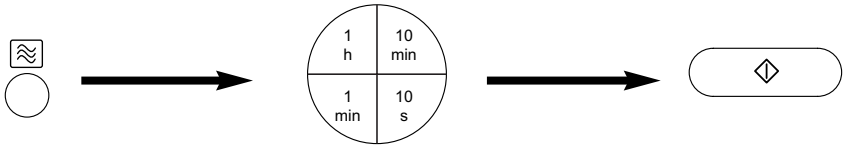
Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Les 6 puissances disponibles agissent comme le thermostat d'un four traditionnel en contrôlant la vitesse de cuisson. Certains plats - par exemple les potages et les ragoûts - requièrent l'utilisation de puissances différentes (MAX pour porter l'aliment à ébullition avant de poursuivre la cuisson sur 440 W ou 250 W).

Accessoire utilisé :

Plateau tournant en verre

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Durée de cuisson maximum
1 fois	FORT	1000 W	30 minutes
2 fois	DECONGELATION	270 W	99 min. 90 s.
3 fois	MOYEN	600 W	99 min. 90 s.
4 fois	DOUX	440 W	99 min. 90 s.
5 fois	MIJOTAGE	250 W	99 min. 90 s.
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W	99 min. 90 s.



- **Sélectionnez la puissance des micro-ondes.**
- **Réglez le temps de cuisson.**
- **Appuyez sur la touche Marche.**

REMARQUES :

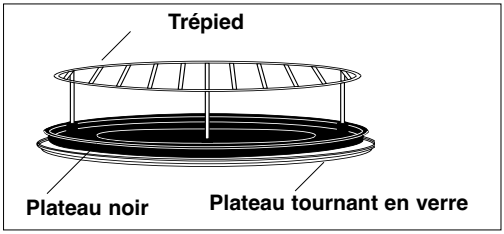
1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson. Pour cela, avant d'appuyer sur la touche Marche, choisissez une deuxième puissance et sa durée de cuisson.
   Ex. Un ragoût — Max 10 minutes pour porter à ébullition le ragoût. Puis 250 W 60 minutes puis si nécessaire 100 W 10 minutes pour la diffusion des arômes.
2. Vous pouvez utiliser cette option d'enchaînement pour maintenir un plat au chaud pendant un certain temps après toute cuisson.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.

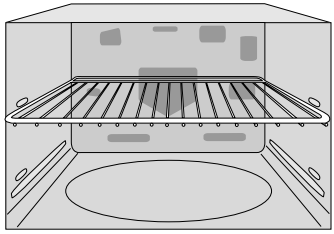
ATTENTION : La fonction EXPRESS vous permet de démarrer directement une cuisson sur MAX en pressant seulement une touche de durée puis Marche.

Cuisson au gril

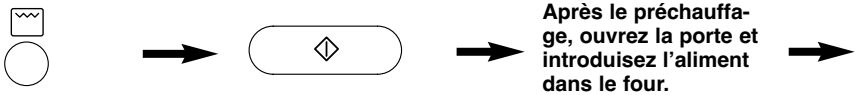
Vous disposez de 3 puissances de gril.

Acessoires utilisés :

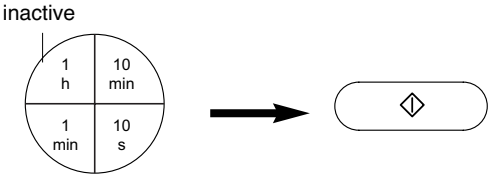




Pressez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	1 FORT	1500 W
2 fois	2 MOYEN	1200 W
3 fois	3 DOUX	950 W



- **Choisissez la puissance de gril désirée.**
- **Pressez la touche Marche pour préchauffer.**



- **Réglez le temps de cuisson** (jusqu'à 99 minutes 90 secondes).
- **Pressez la touche Marche.**

Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois la température atteinte, le four émet 3 bips sonores et un "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte immédiatement, le four maintient la température atteinte pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuire sans préchauffage préalable, sélectionnez d'abord la puissance du gril, choisissez la durée de cuisson et pressez la touche Marche.

REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée soit 99 minutes.

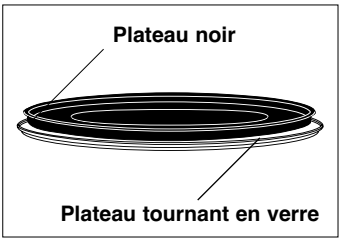
Modes Chaleur tournante et Turbo gril

Ces modes de cuisson offrent un choix de températures de 40°C (en chaleur tournante uniquement) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Par commodité, la température s'affiche d'abord à 150°C (C = centigrade) puis monte jusqu'à 250° avant de reprendre à 40° (en Chaleur tournante uniquement) puis 100°C, Il est possible de cuire sur 1 ou 2 niveaux lorsque vous utilisez le mode chaleur tournante. Voir page 15 pour la cuisson sur 2 niveaux.

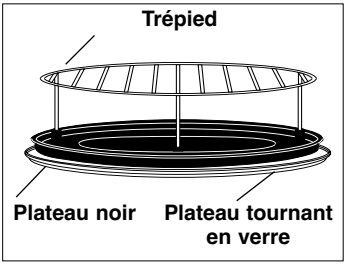
Accessoires utilisés (pour cuisson sur un seul niveau) :

Si vous utilisez le plateau tournant

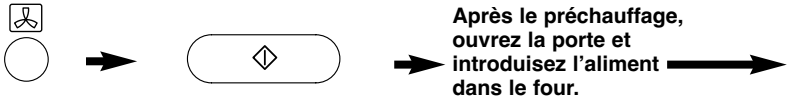
Chaleur tournante



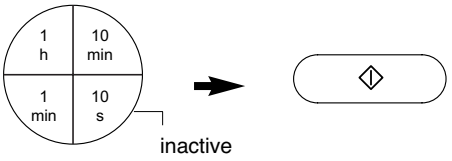
Turbogril



Cuisson en chaleur tournante:

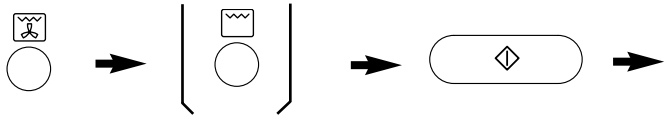


- **Choisissez la température.**
- **Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer.**



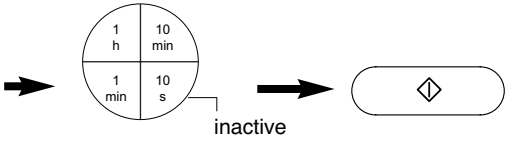
- **Réglez le temps de cuisson** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Appuyez sur la touche Marche.**

Cuisson en Turbogril :



Après le préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment dans le four.

- **Choisissez la température. (la puissance Gril 2 est préselectionnée)**
- **Pour modifier la puissance du gril, pressez une fois (gril 2), deux fois (gril 3).**
- **Pressez la touche Marche pour préchauffer.**



- **Réglez le temps de cuisson** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Pressez la touche Marche.**

Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 signaux sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuire sans préchauffage préalable, sélectionnez d'abord la température du four et/ou (pour le turbogril) la puissance de gril, choisissez la durée de cuisson et pressez la touche Marche.

REMARQUES :

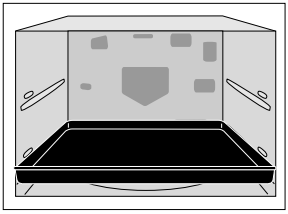
1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée .
4. Après avoir pressé la touche Marche, la température sélectionnée peut être vérifiée et modifiée. Appuyez une fois sur la touche de Chaleur tournante ou Turbogril pour afficher la température. Pendant qu'elle s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant une ou plusieurs fois la touche de Chaleur tournante ou Turbogril.

Utilisation de la lèchefrite ou la grille carrée.

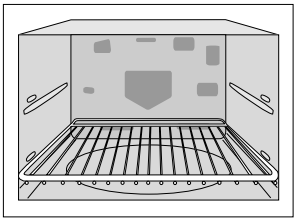
Cuisson sur un seul niveau

Si vous désirez cuire sur un seul niveau , il est préférable de positionner l'accessoire en niveau bas. Pensez à retirer alors tous les accessoires ronds (plateau tournant, plateau noir et anneau à roulettes) du four afin de faciliter la circulation d'air chaud.

Lèchefrite

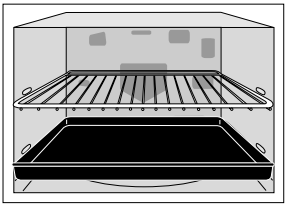


Grille carrée



Cuisson sur 2 niveaux

Pour une cuisson sur 2 niveaux, il est préférable de placer la grille carrée au niveau supérieur et la lèchefrite au niveau bas.



Selon la recette, vous pouvez préchauffer ou non avec les accessoires en place. Pour plus de détails, vous reporter à la recette.

Cuisson en quantité (biscuits, feuilletés)

Cuisson de grands plats

La cuisson sur 2 niveaux est idéale pour cuire des plaques de biscuits, de madeleines, des choux ou des cookies, voire des meringues. Les accessoires carrés sont bien sûr indispensables pour cuire des biscuits roulés ou des biscuits de bûche mais se révèlent aussi bien utiles lorsque vous recevez de nombreux invités et qu'il vous faut utiliser un plat trop grand pour être posé sur le trépied ou encore lorsque vous voulez cuire une pizza ou une tarte aux pommes de grandes dimensions.

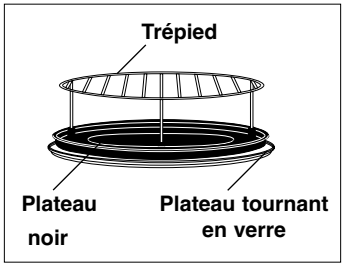
1. Lors d'une cuisson sur 1 ou 2 niveaux , prenez soin de retirer tous les autres accessoires (y compris l'anneau à roulettes).
2. Prenez soin d'insérer la grille ou la lèchefrite correctement afin d'éviter tout risque de renversement accidentel.
3. Ne pas placer un plat pesant plus de 5 kilos sur ces accessoires carrés.
4. PENSEZ à utiliser des maniques ou des gants pour retirer les accessoires ou le plat du four.
5. Lorsque vous sortez le plat du four, tirez la grille carrée jusqu'à la butée au dessus du rail avant de sortir le plat. La position de la grille sera alors verrouillée.
6. Pour des cuissons excédant 20 minutes à des températures élevées (supérieures à 210° C), il est préférable de tourner les plaques ou les accessoires à mi-cuisson.

Cuisson combinée

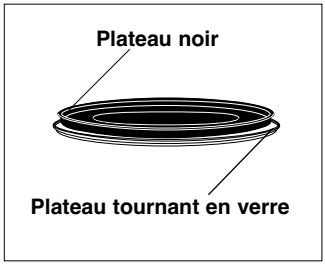
La cuisson combinée offre 3 modes possibles : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur tournante + Micro-ondes, 3) Turbogril + Micro-ondes. La puissance micro-ondes 1000 W n'est pas disponible en mode de cuisson combinée. En effet, les aliments seraient cuits par les micro-ondes avant d'être dorés par la chaleur traditionnelle, ce qui n'est pas le but de la cuisson combinée.

Accessoires utilisés :

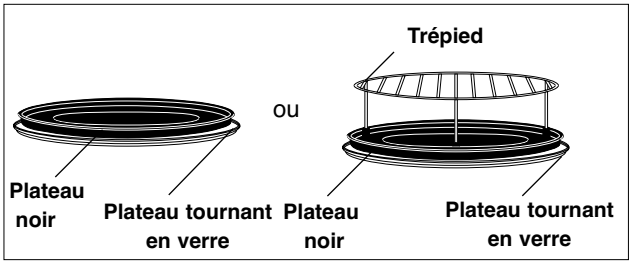
Gril + Micro-ondes



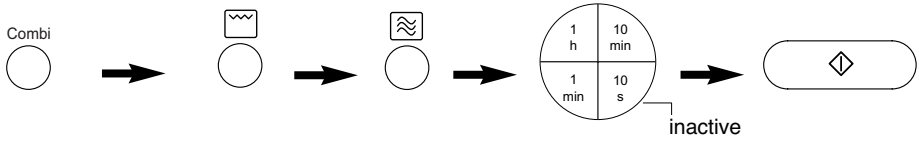
Chaleur tournante + Micro-ondes



Turbogril + Micro-ondes



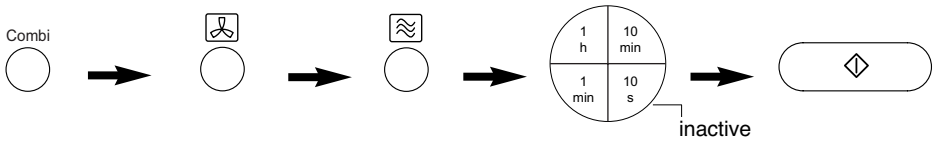
1) Gril + Micro-ondes (préchauffage conseillé, voir Fr- 18)



- **Pressez la touche Combi.**
- **Sélectionnez la puissance du gril souhaitée.**
- **Sélectionnez la puissance de micro-ondes.**
- **Réglez la durée de cuisson** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Pressez la touche Marche.**

Français

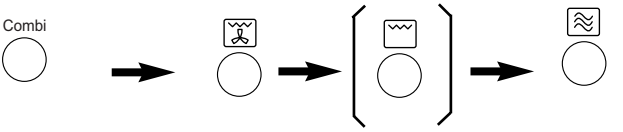
2) Chaleur tournante + Micro-ondes



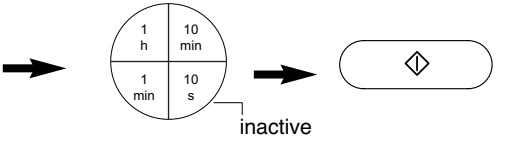
- **Pressez la touche Combi**
- **Sélectionnez la température souhaitée.**
- **Sélectionnez la puissance de micro-ondes.**
- **Réglez la durée de cuisson** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Pressez la touche Marche.**

3) Turbogril + Micro-ondes

(préchauffage conseillé -voir Fr-18)



- **Pressez la touche Combi.**
- **Choisissez la température. (Le Gril 2 est préselectionné).**
- **Pour modifier la puissance du gril, pressez une fois (gril 2), deux fois (gril 3).**
- **Sélectionnez la puissance de micro-ondes.**



- **Réglez le temps de cuisson** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Pressez la touche Marche.**

Cuisson combinée

COMMENT ET QUAND PRÉCHAUFFER :

Il est préférable de préchauffer la cuisson Combinée Gril + Micro-ondes et Turbo Gril + Micro-ondes. La cuisson combinée Chaleur Tournante + Micro-ondes sera préchauffée pour les cuissons courtes (moins de 25 min, tartes, quiches, petits rôtis). Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons longues (> 25 min).

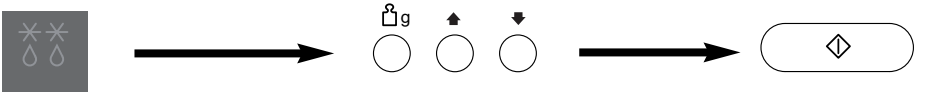
Pour préchauffer, sélectionner la cuisson combinée désirée et presser la touche Marche **avant** de choisir une durée de cuisson. Ce préchauffage s'effectue bien sûr sans émission d'ondes. Il faut préchauffer avec les accessoires nécessaires en place. Lorsque le four atteint la température désirée, le "P" dans la fenêtre d'affichage clignote et le four émet 3 bips sonores. Vous pouvez alors enfourner l'aliment, afficher le temps de cuisson puis presser la touche Marche. Si la porte n'est pas ouverte pour mettre à cuire l'aliment, le four maintient la température pendant 30 min avant de s'éteindre

REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Au-delà d'une heure, le décompte s'affiche en minutes.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, jusqu'à 99 minutes.
4. En cours de cuisson combinée, une simple pression sur la touche Combi suffira à rappeler à l'affichage la température sélectionnée. Il n'est cependant pas possible de changer la température ou la puissance sélectionnée.

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments surgelés selon leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque catégorie d'aliment.



- **Sélectionnez le programme de décongélation automatique approprié en pressant 1, 2 ou 3 fois.**
- **Indiquez le poids du produit surgelé.**
  g Incrementation par 100 g
  ▲ Incrementation par 10 g
  ▼ Diminution du poids par pas de 10 g
- **Appuyez sur la touche Marche.**

Programme	Poids	Accessoires	Aliments convenant à ces programmes
1	100 - 1600 g		**Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes** (de 100 g à 400 g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
2	400 - 2000 g		**Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier.** Au bip sonore, retournez l'aliment.
3	70 - 400 g		**Pour décongeler du pain, des petits pains et croissants cuits et surgelés.** Déballez entièrement et posez sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Placez les gros pains directement sur le plateau noir. Au bip sonore, retournez l'aliment.

REMARQUES :

1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et en minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.

PAIN/CROISSANTS :

Ce programme fonctionne en mode combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler en sortant les aliments.

Touches automatiques par Senseur

Grâce au Senseur, qui équipe votre four, plus besoin d'afficher le poids.

ex

- **Sélectionnez la touche automatique par Senseur, en pressant 1 ou 2 fois.**
- **Pressez la touche Marche.**

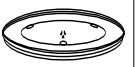
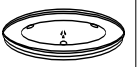
Touche Plus / Moins :

APRES avoir sélectionné une touche par Senseur mais AVANT de presser la touche Marche, vous pouvez modifier de plus ou moins 10% le résultat de cuisson en pressant les flèches montantes ou descendantes. Si les résultats des touches par Sensor vous conviennent, il n'est pas nécessaire de presser ces touches d'ajustement.

REMARQUES :

1. Les touches automatiques par Senseur ne peuvent fonctionner dans les 3 minutes qui suivent le branchement de l'appareil.
2. Le four détermine automatiquement la durée de la cuisson ou le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.
3. NE PAS ouvrir la porte du four tant que ce temps de cuisson n'apparaît pas.
4. La température de départ des aliments surgelés est censée osciller entre - 18° et - 20°C ; celle des aliments frais entre + 4° et + 25° C.
5. Le récipient et le plateau tournant doivent être secs avant l'utilisation d'une touche Senseur.
6. La température de la pièce où est installé le four doit se situer entre 0° et 35° C.
7. Les recommandations de poids figurant en page Fr-21 doivent être respectées.
8. Les touches Auto/Senseur ne peuvent être utilisées lorsque le four est chaud. Si vous sélectionnez une de ces touches alors que le four est chaud, "CHAUD" s'affichera et demeurera jusqu'au refroidissement suffisant du four (bips sonores émis). Si vous êtes pressé, vous pouvez cuire en mode manuel, c'est à dire en sélectionnant la puissance micro-ondes et la durée.

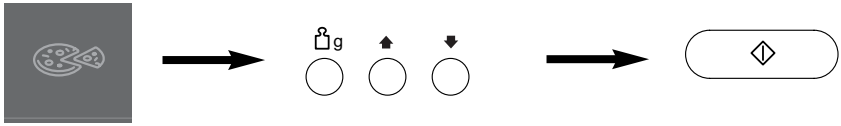
Touches automatiques par senseur

Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	1 Réchauffage d' une soupe	300 - 1200 g		**Pour réchauffer de la soupe fraîche, industrielle ou faite maison.** La température initiale doit être ambiante ou réfrigérée. Mélanger avant et après le réchauffage. Il est préférable de couvrir d'une assiette retournée, une cloche ou un couvercle. La température finale variera selon l'épaisseur de la soupe, sa température initiale et son taux de sucre ou de matières grasses.
	2 Réchauffage des féculents.	200 - 1200 g		Pour réchauffer du riz, des pâtes, des pommes de terre, déjà cuites et conservées à température ambiante (conserve) ou réfrigérée. Il peut s'agir de plats faits maison ou de produits achetés dans le commerce. La température finale variera selon la température initiale ainsi que la quantité de sauce et sa teneur en graisse. Couvrir et remuer avant et après le réchauffage.
	3 Cuisson des légumes frais	200 - 1500 g		**Pour cuire des légumes frais**. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml (6 c. à s. d'eau) et couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.
	4 Cuisson du poisson frais	200 - 1000 g		**Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais**. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml (2 c. à s.) de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film alimentaire perçé. Retournez-le au bip sonore.
	5 Réchauffage de gratin surgelé	300 - 1000 g		**Pour réchauffer des gratins surgelés**. Retirez l'emballage et placez le gratin dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	6 Réchauffage de gratin frais	200 - 1000 g		Pour réchauffer des gratins déjà cuits et refrigérés. Retirez l'emballage et placer le gratin dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied, sur le plateau noir et le plateau en verre.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments simplement en affichant leur poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du gril, la température de chaleur tournante et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant de chaque catégorie d'aliment.

ex



- **Sélectionnez la touche automatique désirée en pressant 1 ou 2 fois.**
- **Indiquez le poids des aliments.**
  - g **Incrementation par 100 g**
  - ▲ **Incrementation par 10 g**
  - ▼ **Diminution du poids par pas de 10 g**
- **Pressez la touche Marche.**

REMARQUES :

1. Quand la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, elle est affichée en heures et minutes.
2. Pour plus d'informations sur le poids et les accessoires à utiliser, consultez les tableaux des pages suivantes.

Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	7 Réchauffage de pizza fraîche	150 - 800 g		**Pour réchauffer les pizzas et les tartes fines déjà cuites et réfrigérées.** Déballez entièrement avant de poser sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	8 Réchauffage de pizza surgelée	100 - 700 g		**Pour réchauffer les pizzas surgelées déjà cuites, les tartes fines et alsaciennes.** Ne convient pas pour les pizzas à cuire ni les "deep pan". Déballez entièrement avant de poser sur le trépied lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	9 Réchauffage de quiche fraîche	150 - 900 g		**Pour réchauffer les quiches, et les pissaladières déjà cuites et réfrigérées.** Déballez entièrement avant de poser sur le trépied lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	10. Réchauffage de friands	150 - 700 g		Pour réchauffer des entrées traiteur individuelles en pâte feuilletée déjà cuites et réfrigérées : friands, roulés au fromage/jambon, feuilletés ou tresses au fromage ou aux légumes, petites bouchées à la reine. Ne convient pas au réchauffage de produits frits. Déballez entièrement avant de poser sur le trépied.

Touches de cuisson automatique selon le poids

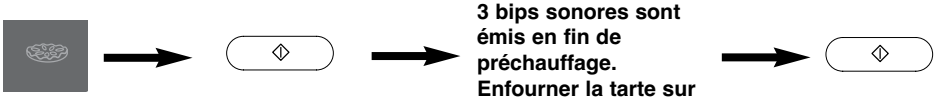
Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	14 Cuisson de volaille en morceaux	150 - 1500 g		**Pour cuire et griller des cuisses, des ailes ou des pilons de volaille. Ne convient pas pour la gigolette de dinde ni le rôti de dindonneau.** Etalez les morceaux bien à plat dans un plat allant au four, posé sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
	15 Cuisson de poulet entier	1000 - 2800 g		**Pour rôtir une canette, une pintade ou un poulet frais entier.** Posez la volaille dans un plat allant au four, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
	16 Cuisson du porc ou du veau	800 - 2000 g		**Pour cuire un rôti sans os de porc ou de veau frais.** Placez le ou un rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.
	17 Cuisson du boeuf	700 - 1300 g		**Pour cuire un rosbeef, un rumsteak, rôti dans la tranche.** Placez le ou un rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.
	18 Cuisson de côte de boeuf	750 - 1400 g		**Pour cuire une côte de boeuf à l'os.** Placez la côte au choix dans un plat allant au four ou directement (pour les grosses pièces) sur le trépied haut sur le plateau noir et le plateau en verre. Retourner au signal sonore. Laisser reposer 10 minutes hors du four. Cuisson saignante.
	19 Cuisson de l'agneau	800 - 2200 g		**Pour cuire une épaule ou un gigot d'agneau frais.** Placez la viande dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir, sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore. Ne convient pas pour les rôtis d'agneau désossés.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	20 Tarte	4 - 6 parts		Pour cuire une tarte composée d'ingrédients crus - consultez le manuel de cuisson pour les recettes. Ex. Quiche salée - Quiche Lorraine, quiche au thon, quiche aux oignons. Tarte sucrée - tarte aux pommes, tarte au citron, tarte au fromage blanc. 1 pression 4-6 parts 25 cm de diamètre 2 pressions 6-8 parts 27 cm de diamètre 3 pressions 8-10 parts 30 cm de diamètre • A la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte pendant quelques minutes. Démoulez la tarte et laissez-la refroidir sur une grille.
	21 Tarte	6 - 8 parts		
	22 Tarte	8 - 10 parts		

Français

Il est nécessaire de préchauffer le four en Touche Auto Tarte. Procéder comme suit :



- **Choisir le programme de Tarte convenant à la taille du moule utilisé.**
- **Pressez Marche pour préchauffer le four.**

3 bips sonores sont émis en fin de préchauffage. Enfourner la tarte sur le plateau noir.

- **Presser Marche.**

Remarques sur la touche Tarte automatique :

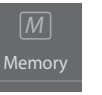
1. Utilisez uniquement des moules à tarte métalliques - en aluminium, revêtement anti adhérent ou autre métal léger. La profondeur moyenne du moule à tarte ne doit pas excéder 30 mm. N'utilisez pas de plat à fond amovible, d'emballage en carton ou en aluminium plissé avec cette touche automatique.
2. La coloration du fond de tarte peut varier suivant la qualité de la pâte.
3. La coloration du dessus de la tarte variera selon la garniture. C'est pourquoi, vous pouvez arrêter la cuisson quelques minutes avant la fin du programme.
4. N'utilisez pas cette touche pour la cuisson de pizzas ou de tourtes.

Touches Mémoires

Cette fonction vous permet de mettre en mémoire dans le four les modes et temps de cuisson correspondant à des recettes, des cuissons ou des réchauffages que vous utilisez souvent. Vous pouvez mettre en mémoire 3 cuissons différentes.

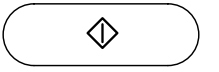
Pour mettre une cuisson en mémoire.

Programmez le mode et le temps de cuisson désiré.



- **Pressez la touche Mémoire.**
- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, pressez 2 ou 3 fois la touche Mémoire.**
- **Pressez la touche Mémoire pour enregistrer cette cuisson ou bien pressez la touche Marche pour la démarrer immédiatement.**

Pour utiliser une touche Mémoire.



- **Pressez la touche Mémoire.**
- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, pressez 2 ou 3 fois la touche Mémoire.**
- **Pressez Marche pour commencer la cuisson.**

Cette fonction Mémoire est pré-programmée en usine pour le réchauffage d'1 tasse, d'1 bol ou de 2 bols de boisson chaude (par ex. thé, café, lait ou soupe).

	Nbre de préssions	Récipient	Volume	Puissance et durée
Mémoire 1	1	1 tasse	150ml	MAX 80 secs.
Mémoire 2	2	1 bol	300ml	MAX 120 secs.
Mémoire 3	3	2 bols	2 x 300ml	MAX 240 secs.

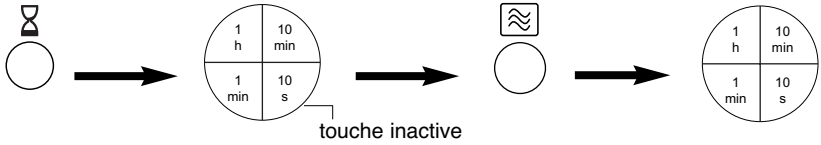
Notes :

1. Il n'est pas possible de mettre en mémoire un programme Automatique.
2. Il n'est pas possible de mettre en mémoire le préchauffage de la Chaleur Tournante.
3. Il n'est pas possible de mettre en mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes.
4. La mise en mémoire d'une nouvelle cuisson effacera automatiquement la cuisson précédemment mémorisée.
5. Les mémoires de cuisson s'effacent si le four est débranché ou s'il y a une coupure de courant.

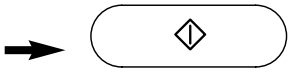
Cuisson différée

La touche Minuteur/Cuisson différée permet de retarder le démarrage d'une cuisson.

Ex.



- **Appuyez sur la touche Minuteur.**
- **Réglez le temps de retardement souhaité en appuyant sur les touches de durée** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.**



- **Pressez la touche Marche.**

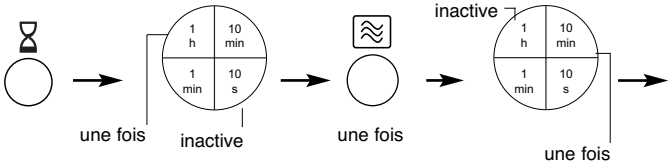
Français

REMARQUES :

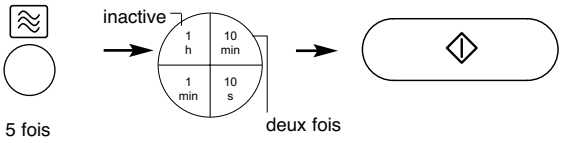
1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, la durée du retardement comptant pour une étape.

Ex. Cuisson différée : 1 heure

Puissance MAX: 10 min.



Puissance 250W : 20 min.

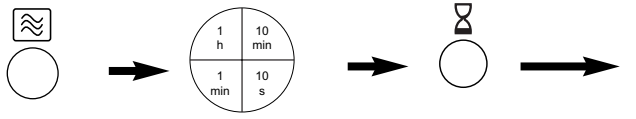


2. Si la durée de retardement dépasse une heure, le décompte s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à une heure, le décompte s'affiche en secondes.
3. Il est impossible de différer le démarrage d'une touche automatique.

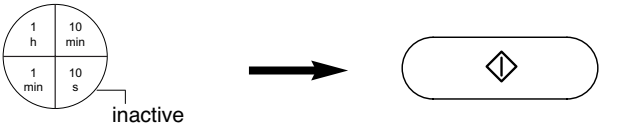
Fonction Minuteur

Cette touche vous permet d'utiliser la fonction Minuteur de votre four ou de programmer un temps de repos après une cuisson.

Ex. Temps de repos après cuisson



- **Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.**
- **Pressez la touche Minuteur.**

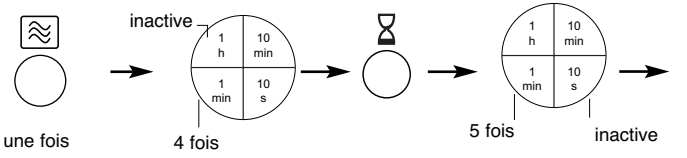


- **Réglez la durée désirée à l'aide des touches de durée** (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- **Pressez la touche Marche.**

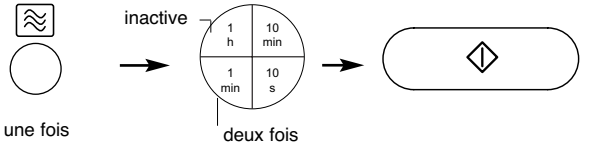
REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le temps de repos comptant pour une étape.

Ex. Puissance MAX : 4 min. Temps de repos: 5 min.



Puissance MAX : 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte durant ces fonctions, le compte à rebours continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.
3. **Pour utiliser cette touche comme un simple Minuteur, il vous suffit de la presser 1 fois, de choisir une durée puis presser la touche Marche.**

Questions et réponses

Q : Pourquoi n'y a-t'il plus le mode défilant en français sur l'afficheur du four ?

R : Il y a sans doute eu une coupure de courant à votre domicile ou bien la prise du four a été débranchée. Répétez la procédure indiquée page Fr-9

Q : J'entends un bruit de ventilation après l'arrêt du four.

R : Un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques. Vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.

Q : Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?

R : Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réglez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou s'il a sauté.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse.

   Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q : Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL ?

R : Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture, en enlevant le plateau en verre et l'anneau à roulettes, en Chaleur tournante 250°C pendant 20 minutes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Q : Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?

R : Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte pas de quatrième étape et refuse une programmation automatique du poids après une cuisson différée.

Q : Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q : Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?

R : Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.

Q : Puis-je vérifier la température sélectionnée en mode Chaleur tournante ?

R : Oui. Pressez la touche Chaleur tournante pour afficher la température du four pendant 2 secondes.

Q : Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL ?

R : Oui. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés comme s'il s'agissait d'un four traditionnel. Consultez les instructions fournies dans le manuel de cuisson Panasonic pour connaître les températures et les durées de cuisson conseillées.

Q : La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pourquoi ?

R : Le four a été programmé en mode DEMO. Ce mode est destiné aux revendeurs. Pour le désactiver, appuyez à quatre reprises sur la touche Horloge ou débranchez puis rebranchez le four.

Entretien de l'appareil

IMPORTANT. Pour des raisons de sécurité, il est essentiel de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Etant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. Il faudra le nettoyer soigneusement après toute cuisson de viande en combiné ou au gril ayant occasionné des projections de graisse. L'oubli ou la négligence de ce nettoyage régulier peut faire "fumer" le four pendant son utilisation.
3. Pour désodoriser votre four et faciliter le nettoyage, faire bouillir pendant 20 à 25 min sur FORT à l'intérieur du four, un litre d'eau additionné d'un demi jus de citron ou d'un peu de nettoyant ménager. Puis procéder au nettoyage. **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.** Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou durs ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Les parois en émail doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte, la voûte). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. NE PAS pulvériser de mousse décapante directement dans le four.
5. La voûte est autonettoyante par catalyse, ne pas chercher à la nettoyer.
6. La porte : les joints de la porte étant constitués d'une résine de caoutchouc délicate, nettoyez très régulièrement la porte avec une éponge savonneuse non abrasive. Ne pas utiliser de mousse décapante sur la porte. En cours de cuisson aux micro-ondes ou combinée, de l'eau de condensation peut apparaître à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil. Il suffit de l'essuyer avec une éponge.
7. Accessoires : les accessoires fournis avec le four se nettoient facilement à l'eau chaude et au savon, (éventuellement, laisser tremper avant de nettoyer). Ils peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Penser aussi à nettoyer régulièrement l'anneau à roulettes. En effet, l'accumulation de graisses sur celui-ci peut nuire à son fonctionnement et le rendre bruyant. Le plateau tournant en verre pouvant brunir en cas d'utilisations fréquentes en cuisson combiné, il peut aussi être nettoyé en le laissant tremper une nuit dans de l'eau fortement javellisée.
8. Le dessus : le dessus du four doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon humide. Ne pas laisser d'eau pénétrer par les ouvertures d'aération.
9. Le panneau de commandes : NE PAS utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer le panneau de commandes. Lors de ce nettoyage, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour vider la fenêtre d'affichage.
10. Ce four ne doit être réparé que par un personnel qualifié, formé par le fabricant. Contactez votre revendeur pour toute opération de maintenance ou de réparation.
11. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement.

Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Fréquence d'utilisation :	2450 MHz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2980 W
	Micro-ondes ;	1275 W
	Gril ;	1560 W
	Convection ;	1500 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Gril ;	1500 W
	Convection ;	1400 W
Dimensions extérieures :	530 (L) x 508 (P) x 344 (H) mm	
Dimensions intérieures :	350 (L) x 360 (P) x 250 (H) mm	
Poids (accessoires compris) ;	21.0 Kg	
Niveau sonore:	52, 7 dB	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Cet appareil répond aux normes européennes sur les perturbations éléctromagnétiques EMC (compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, cet appareil appartient au group 2, de classe B et dans le périmètre requis. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellemet émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)
Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.
En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne
Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne
Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.
Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno a microonde

Togliere il forno dall'imballo avendo cura di rimuovere tutto il materiale da imballaggio, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature della porta. Avvertire subito il rivenditore se si riscontrano danni. Non installare il forno se risulta danneggiato.

Istruzioni per la messa a terra

IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.
Se la presa di corrente è sprovvista di messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

Tensione di alimentazione

La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

Sistemazione del forno

Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

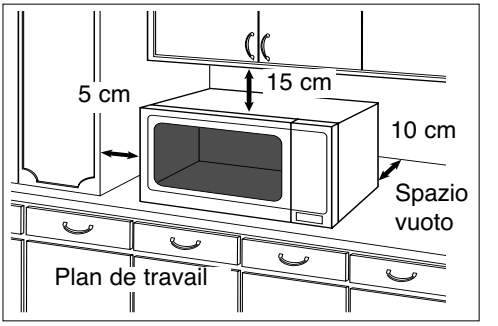
1. Sistemare il forno su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.

   Sistemazione su un piano:

   a. Lasciare 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm da quella posteriore e 5 cm da una delle superfici laterali; l'altra superficie laterale deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
   b. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non devono essere bloccati o aderire ad un'altra superficie.

Incasso

Questo forno può essere incassato utilizzando l'apposito kit da incasso di colore bianco mod. NN-TKA80W, argento, NN-TKA80M che potrà essere acquistato presso i rivenditori Panasonic.



4. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
5. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
6. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
7. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve inoltre venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
9. Non ostruire le prese di ventilazione sulla parte superiore e posteriore del forno. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno si può surriscaldare. In questo caso l'elettrodomestico è protetto da un dispositivo termico di sicurezza che lo spegne e lo disattiva totalmente fino a che il forno non si sia raffreddato.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

AVVERTENZA

1. Le guarnizioni della porta e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse risultino danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.
   Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il CAVO ELETTRICO o la SPINA danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito con un cavo speciale fornito dal fabbricante.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
6. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiche' questi potrebbero esplodere.
7. Questo forno non è stato progettato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o inesperte senza la supervisione o senza istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Impiego del forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di alimenti. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori degli alimenti.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili e i recipienti siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali. Essi potrebbero infatti prendere fuoco.
4. Per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno, quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso.
5. Le funzioni di cottura a MICROONDE o a COMBINAZIONE NON DEVONO ESSERE UTILIZZATE CON IL FORNO VUOTO. In tal caso si potrebbe infatti danneggiare l'apparecchio. L'unica eccezione è il punto 1 alla sezione riscaldamento.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il tasto Arresto/Cancella e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali fiamme. Togliere la spina dalla presa o disinserire l'interruttore generale.

Riscaldamento

1. Prima di usare le funzioni di cottura a CONVEZIONE, a COMBINAZIONE o di cottura con il GRILL per la prima volta, asciugare con uno strofinaccio l'olio in eccesso che potrebbe trovarsi all'interno della cavità del forno e farlo funzionare sulla posizione CONVEZIONE 250°C per 10 minuti, senza alimenti e accessori. Questa operazione ha lo scopo di bruciare e quindi far dissolvere l'olio usato per la protezione antiruggine. Questo è l'unico caso in cui il forno deve essere usato vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, incluse le prese di ventilazione sul corpo e la porta, si scaldano durante la cottura con le funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL; fare di conseguenza attenzione quando si apre o si chiude la porta del forno e quando si inseriscono o estraggono alimenti o accessori.
3. Il forno ha due resistenze poste nella parte superiore e sul retro. Dopo l'utilizzo delle funzioni CONVEZIONE, COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno molto calde. ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
4. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill. Tenere i bambini lontano dal forno.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

Durante il funzionamento del forno per la cottura o il riscaldamento di alimenti, la ventola è sempre in funzione per raffreddare i componenti elettrici. Una volta terminato l'uso, la ventola potrebbe continuare a girare per un certo periodo di tempo.

Luce interna del forno

Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato nel caso in cui si rendesse necessario riparare o cambiare la lampadina che illumina la cavità del forno.

Accessori

Il forno viene fornito corredato di alcuni accessori. Seguire sempre le istruzioni per l'uso fornite relativamente a tali accessori.

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente in posizione.
2. Non adoperare un vassoio di vetro diverso da quello originale Panasonic, che è stato studiato appositamente per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
5. Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e fermano la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta. Ciò è perfettamente normale.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello rotante

1. L'anello rotante e la parte inferiore del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità ed un accumulo di residui di cibo e schizzi.
2. L'anello rotante deve essere sempre usato insieme al vassoio di vetro.

Vassoio in metallo

1. Il vassoio in metallo è per la cottura con le funzioni Grill, Convezione e Combinazione. Non impiegare il vassoio in metallo nella sola modalità Microonde.
2. Il vassoio in metallo è da posizionare sul vassoio in vetro o sul supporto rotondo.

Supporto rotondo

1. Usare il supporto rotondo per facilitare la doratura di piccole porzioni ed ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non mettere nessun recipiente metallico direttamente a contatto con il supporto rotondo quando si usa la funzione COMBINAZIONE con le MICROONDE.
3. Non usare il supporto rotondo nella modalità solo MICROONDE.

Leccarda smaltata e griglia di metallo

1. La leccarda e la griglia si utilizzano per cuocere nei modi Convezione e Grill. Non utilizzare la leccarda e la griglia in modo Microonde o Combinazione.
2. Quando si cucina in modo Convezione, lasciare solo uno o entrambi i ripiani utensili in posizione. Quando si cucina in modo Grill, utilizzare il ripiano nella posizione più elevata.

1) Tempi di cottura

- I tempi di cottura indicati nel ricettario sono approssimativi. Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.
- Cominciare a cuocere impostando il tempo di cottura più breve per evitare cotture eccessive. Se l'alimento non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora un pò.

  N.B.: se si superano i tempi raccomandati di cottura, l'alimento si rovinerebbe e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

2) Piccole quantità di alimenti

- Piccole quantità di alimento o alimenti a basso contenuto d'acqua possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se il materiale all'interno del forno dovesse incendiarsi, tenere chiusa la porta, spegnere il forno e staccare la spina dalla presa.

3) Uova

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a MICROONDE. La pressione all'interno no del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a MICROONDE è terminata

4) Bucherellare le superfici non porose

- Gli alimenti che non hanno una superficie porosa, come ad esempio patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellati prima della cottura a MICROONDE per evitare che scoppino.

5) Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Per evitare l'emissione di scintille, non usare un comune termometro per carni durante la cottura a MICROONDE o COMBINATA.

6) Liquidi

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzi la formazione di bolle. Questa situazione potrebbe portare anche ad un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per evitare tali eventualità si dovranno prendere le seguenti precauzioni:

  a) evitare l'uso di recipienti con pareti alte e a collo stretto;
  b) non surriscaldare;
  c) mescolare i liquidi prima di mettere il recipiente nel forno, e mescolare ancora a metà del tempo di cottura;
  d) dopo aver riscaldato, lasciare riposare nel forno per un pò e poi mescolare ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

7) Carta, plastica

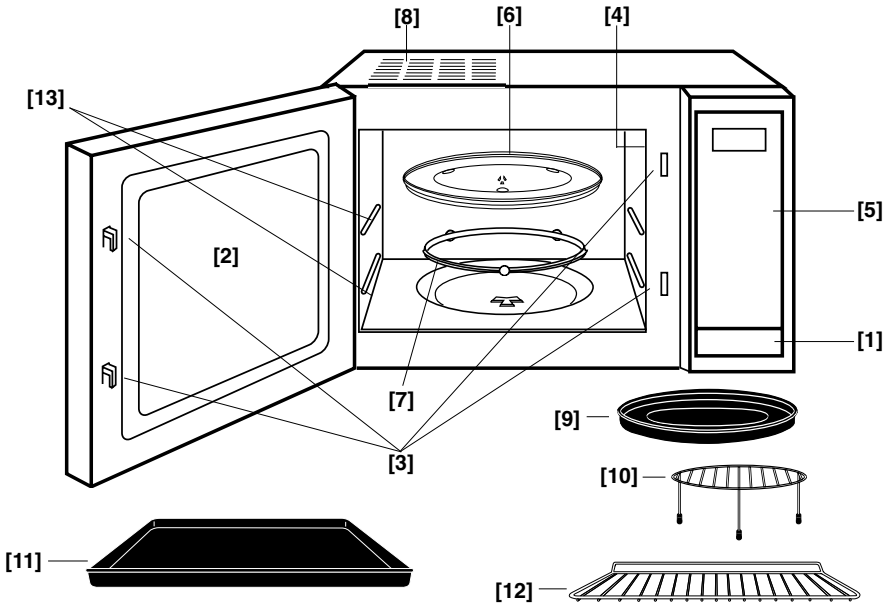
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché i contenitori di questo tipo possono incendiarsi se surriscaldati.
- Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicata l'idoneità per il forno a microonde. Alcuni prodotti in carta riciclata possono infatti contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.
- Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.

8) Utensili/pellicole

- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini, stoviglie o utensili in genere in metallo, per evitare l'emissione di scintille, la distanza tra essi e le pareti del forno ed il portello deve essere di almeno 2 cm.

9) Biberon/vasetti di alimenti per bambini

- Prima di inserirli nel forno, togliere il coperchio o la tettarella dai biberon o dai vasetti di alimenti per bambini.
- Agitare bene il contenuto dei biberon o dei contenitori di alimenti per bambini.
- Per evitare bruciature, controllare la emperatura prima che l'alimento venga consumato.



[1] Pulsante di apertura della porta

Premere per aprire la porta. Se si apre il portello del forno durante il funzionamento, la cottura viene temporaneamente interrotta ma le impostazioni selezionate in precedenza non vengono cancellate. La cottura riprende non appena si richiude la porta e si preme nuovamente il pulsante di Avvio.
La luce del forno si accende non appena si apre la porta del forno.

[2] Finestra del forno

[3] Sistema di bloccaggio di sicurezza del portello

[4] Apertura di ventilazione del forno

[5] Pannello di comando

[6] Vassoio di vetro

[7] Anello rotante

[8] Prese di ventilazione esterne del forno

[9] Vassoio in metallo

[10] Supporto rotondo

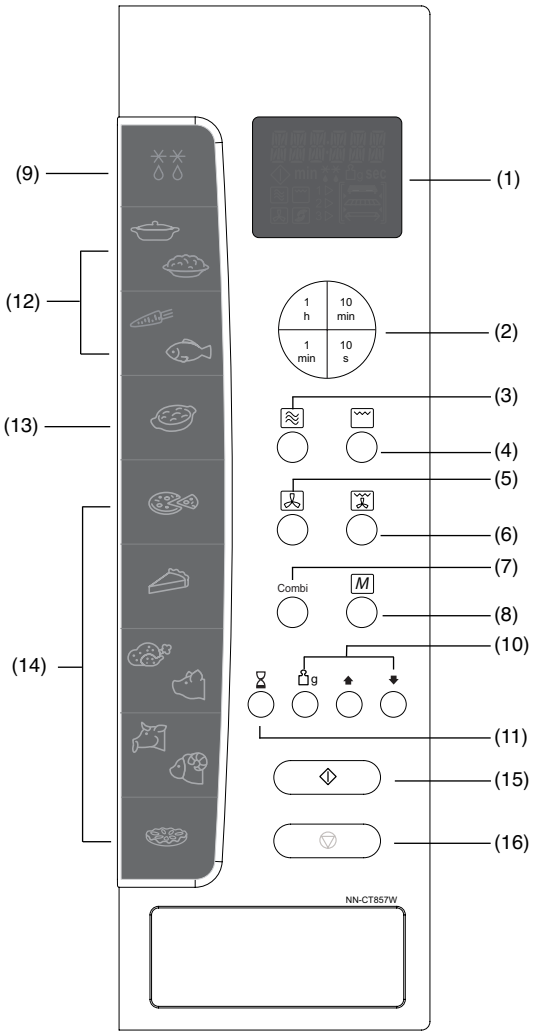
[11] Leccarda smaltata

[12] Griglia di metallo

[13] 2 guide di supporto alla cottura

Pannelli di comando

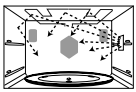
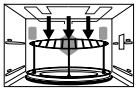
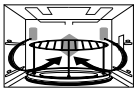
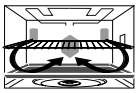
NN-CT857/
NN-CT878



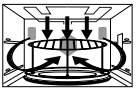
(1) Finestrella del display
(2) Pulsanti di impostazione tempo
(3) Pulsante modalità Microonde
(4) Pulsante modalità Grill
(5) Pulsante Convezione
(6) Pulsante Grill Convezione
(7) Pulsante Cottura Combinata
(8) Riscaldamento Tazze/Scodelle
(9) Pulsante Scongelamento Automatico
(10) Controllo selezione Più/Meno/Peso
(11) Pulsante Ritardo/Attesa
(12) Pulsante programma automatico microonde a sensore
(13) Pulsante programma automatico combinato a sensore
(14) Pulsanti programma automatico combinato a peso
(15) Pulsante Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno.
Se durante la cottura viene aperta la porta o viene premuto una volta il pulsante Arresto/Cancella, è necessario premere di nuovo il pulsante Avvio per riprendere la cottura.
(16) Pulsante Arresto/Cancella:
Prima della cottura: premendo una volta si cancellano le istruzioni selezionate.
Durante la cottura: premendo una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare sul display.

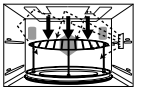
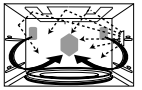
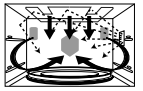
Segnale acustico:
Quando si preme un pulsante viene emesso un segnale acustico. Se tale segnale non viene emesso significa che l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione ad un'altra, vengono emessi due segnali acustici. Ultimato il preriscaldamento con le modalità Grill, Convezione o Combinata vengono emesse tre segnalazioni acustiche. A cottura ultimata vengono emessi cinque segnali acustici.

Come scegliere il corretto modo di cottura

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
Microonde 	- Scongelare - Riscaldare - Fondere: burro, cioccolato, formaggi. - Cuocere: pesce, verdure, frutta, uova. - Preparare: frutta cotta, marmellate, salse, creme, choux, paste per dolci/salati, béchamel, caramello, carni, pesce o sformati vegetariani. - Cuocere torte con uova e lievito senza colore. (sandwich Victoria, clafoutis, ecc.) **Non Preriscaldare**	Solo il vassoio di vetro girevole	Adatti al microonde, non devono essere in metallo.
Grill 	- Arrostire carne o pesce. - Tostare pane. - Dorare gratin o sformati meringa. **Necessario preriscaldare**	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.
CONVEZIONE  	- Cuocere piccoli articoli di pasticceria con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, choux, biscotti al burro, fagottini. - Cottura speciale: soufflé, meringhe, vol-au-vent, piccole pagnotte o brioche, pan di Spagna, pasticci di carne, ecc. - Cottura di quiche, pizza e torte dolci o salate. **Consigliato preriscaldare**	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda o leccarda smaltata e/o griglia	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.

Come scegliere il corretto modo di cottura

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
Grill + CONVEZIONE 	- Arrostire carni rosse, bistecche spesse (costole o manzo, costate con osso) - per brasare il pesce. **Necessario preriscaldare**	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda o leccarda smaltata e/o griglia	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.
COMBINAZIONE • Grill + microonde • CONVEZIONE + microonde • grill + CON VEZIONE + microonde	- Arrostire carne e pollame. - Scongelare e riscaldare alimenti croccanti (quiche, pizza, pane, pasticceria, lasagne, gratin). - Cuocere lasagne, carni, gratin di patate o verdure. - Cuocere torte e dessert, con uova o lievito, che richiedono doratura, cuocere quiche, pasticci e torte dolci e salate. **Consigliato preriscaldare**	Vassoio di vetro girevole + vassoio di metallo + griglia rotonda (quest'ultima in funzione della dimensione dell'alimento)	Adatti al microonde.A prova di calore. Usare la tortiera di metallo solo sul vassoio di metallo. NON UTILIZZARE teglie con bordi apribili.

Grill + microonde	CONVEZIONE + microonde	grill + CONVEZIONE + microonde
		

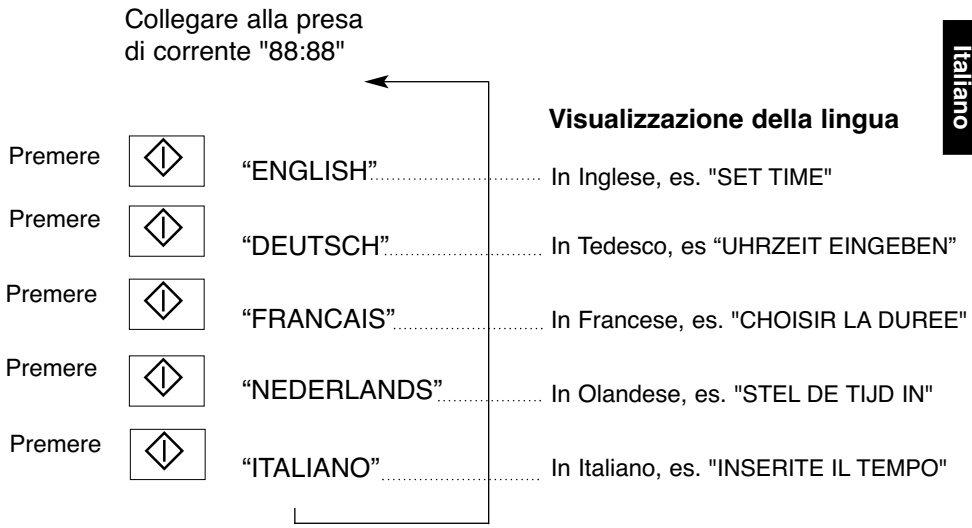
Accessori del forno

La seguente tabella mostra il corretto uso degli accessori per il forno.

	Vassoio di vetro	Vassoio in metallo	Supporto rotondo	Leccarda smaltata	Griglia di metallo
Microonde	**Sì**	**No**	**No**	**No**	**No**
Grill	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**Sì**
Convezione	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**Sì**
Convezione Grill	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**Sì**
Cottura Combinata	**Sì**	**Sì**	**Sì**	**No**	**No**

Uso dei comandi e funzionamento del forno

Visualizzazione della lingua:



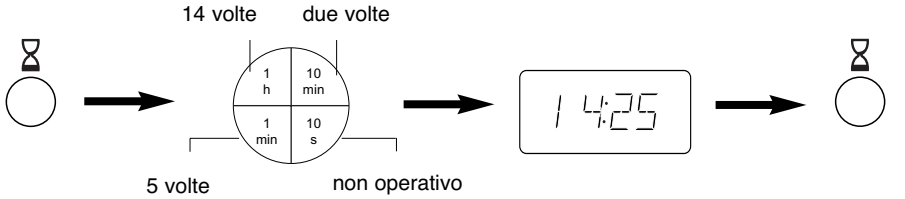
Visualizzazione della lingua

Questi modelli dispongono di una funzione di "Indicazione in lingua" davvero unica, che consente di utilizzare facilmente tutte le funzioni del forno a microonde. Dopo aver collegato l'apparecchio premere il tasto Avvio sino a che non appare la lingua desiderata.

Mentre si premono i tasti, il display visualizza l'istruzione successiva, eliminando in tal modo le possibilità di sbagliare. Se per qualsiasi motivo si desidera modificare la lingua di visualizzazione, è necessario scollegare il forno dall'impianto elettrico e ripetere questa procedura.

Impostazione dell'orologio:

Esempio: Impostazione delle ore 14:25



- **Premere due volte il pulsante Ritardo/Attesa.**
  ☛ I due punti cominciano a lampeggiare.
- **Inserire l'ora premendo gli appropriati pulsanti di impostazione tempo.**
  ☛ L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.
- **Premere una volta il pulsante Ritardo/Attesa.**
  ☛ I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

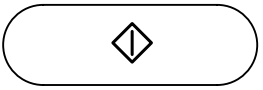
NOTA:

1. Per impostare nuovamente l'ora, ripetere tutti i passi di cui sopra.
2. L'ora è sempre visualizzata a meno che non vi siano interruzioni di corrente.
3. Questo orologio funziona sul sistema delle 24 ore.

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

Questo sistema disattiva i comandi del forno; tuttavia la porta può essere aperta. È possibile impostare il sistema di bloccaggio quando il display visualizza i due punti o l'ora.

Per impostare:



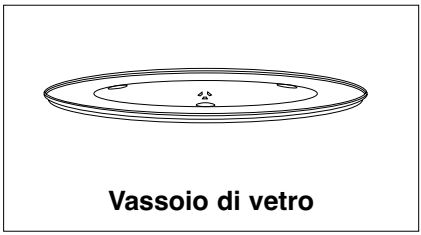
Per annullare:

- **Premere tre volte il pulsante Avvio.**
  ☛ L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata.
- **Premere per tre volte il pulsante Arresto/Cancella.**
  ☛ L'ora riappare nel display.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

Vi sono 6 diversi livelli di potenza per il forno a microonde (vedi la seguente tabella).

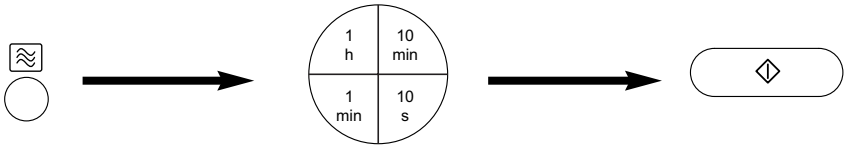
Uso degli accessori:



Vassoio di vetro

La tabella mostra il valore in watt di ogni livello di potenza.

Premere	Livello potenza	Watt	Tempo massimo disponibile
Una volta	Potenza ALTA	1000 W	30 minuti
2 volte	Potenza SCONGELAMENTO	270 W	99 min. 90 sec.
3 volte	Potenza MEDIA	600 W	99 min. 90 sec.
4 volte	Potenza BASSA	440 W	99 min. 90 sec.
5 volte	Potenza COTTURA LENTA	250 W	99 min. 90 sec.
6 volte	Potenza MANTENIMENTO	100 W	99 min. 90 sec.



- **Selezionare il livello di potenza microonde.**
- **Impostare il tempo di cottura.**
- **Premere il pulsante Avvio.**

NOTA:

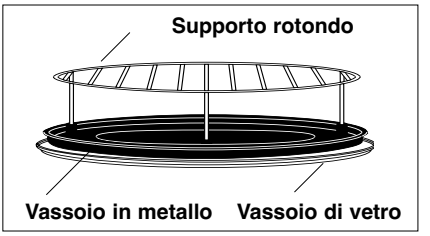
1. Per la cottura in 2 o 3 stadi, prima di premere il pulsante Avvio, ripetere l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.
   Es. Sformato - Alta potenza per 10 minuti per portare lo sformato all'ebollizione. Cuocere lentamente per 60 minuti.
   Scaldare per 10 minuti per farlo insaporire
2. Il tempo di attesa potrà essere programmato dopo l'impostazione del livello di potenza microonde e del tempo di cottura.
3. Se richiesto, si potrà aggiungere tempo di cottura in fase di cottura. Premere il pulsante 1 min per aumentare il tempo di cottura. Il tempo potrà essere aggiunto per incrementi di 1 minuto sino al massimo tempo disponibile.

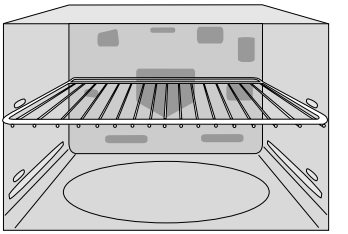
ATTENZIONE: se viene immesso un tempo di cottura senza impostare il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente al livello di potenza microonde di 1000 W.

Uso del grill

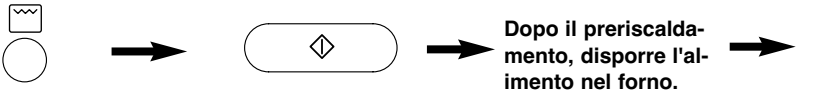
Il pulsante Grill consente tre posizioni di impostazione.

Uso degli accessori:



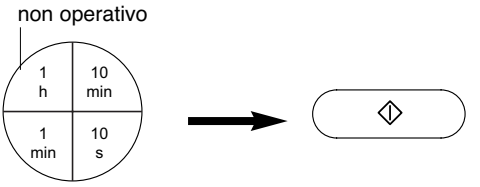


Premere	Livello potenza	Watt
una volta	1 ALTO	1500 W
due volte	2 MEDIO	1200 W
tre volte	3 BASSO	950 W



- **Premere il pulsante Modalità Grill per l'impostazione Grill desiderata.**
- **Premere il pulsante Avvio per iniziare il preriscaldamento.**

Dopo il preriscaldamento, disporre l'alimento nel forno.



- **Impostare il tempo di cottura** (sino a 99 minuti, 90 secondi).
- **Premere il pulsante Avvio.**

NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

1. Non aprire la porta durante il preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento vengono emesse tre segnalazioni acustiche e nella finestrella del display si metterà a lampeggiare la "P". Se la porta del forno non viene aperta dopo il preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura selezionata per 30 minuti. Dopo 30 minuti, il forno si spegnerà automaticamente e ripasserà alla visualizzazione dell'ora.
2. Se si vuole cucinare senza preriscaldamento, dopo aver selezionato il livello di potenza Grill, impostare il tempo di cottura e quindi premere il pulsante Avvio.

NOTA:

1. Il grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Se richiesto, si potrà aumentare il tempo di cottura durante la cottura. Premere il pulsante 1 min per aumentare il tempo di cottura. Il tempo potrà essere aumentato per incrementi di 1 minuto, sino a 99 minuti.

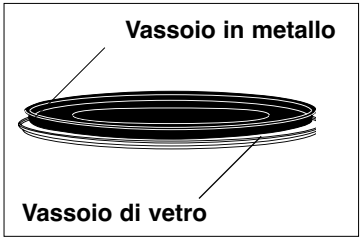
Cottura a Convezione e Convezione Grill

Questi tasti consentono di scegliere tra le temperature di convezione di 40°C (solo per la modalità di Convezione) e da 100 a 250°C, in incrementi di 10°C. Per la selezione rapida delle temperature di cottura più comunemente usate, le temperature iniziano a 150°C, con conteggio sino a 250°C, quindi a 40°C (solo per la modalità Convezione) e a 100°C. È possibile cuocere su uno o due livelli durante la cottura CONVEZIONE. Vedere It-15 per "Cottura sui ripiani del forno".

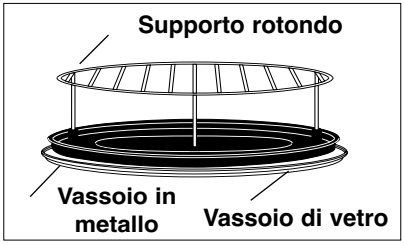
Uso degli accessori: Per la cottura su un livello.

Se si utilizza il vassoio girevole.

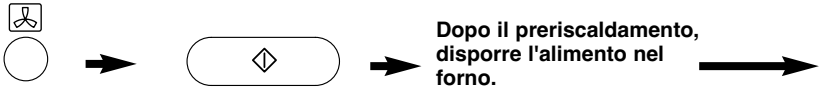
Convezione



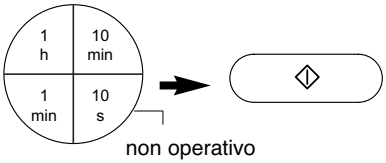
Convezione Grill



Cottura a convezione:

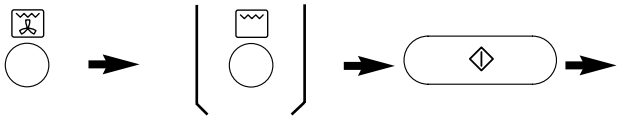


- **Impostare la temperatura desiderata.**
- **Premere il pulsante Avvio per iniziare il preriscaldamento.**



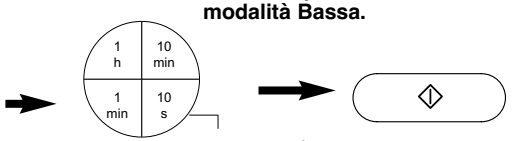
- **Impostare il tempo di cottura** (sino a 9 ore, 99 minuti).
- **Premere il pulsante Avvio.**

Cottura mediante Convezione Grill:



Dopo il preriscaldamento, disporre l'alimento nel forno.

- **Impostare la temperatura desiderata. (La funzione modalità Grill è preimpostata su Alta.)**
- **Per modificare l'impostazione della modalità Grill premere il pulsante una volta per scegliere la modalità Mezzo, due volte per la modalità Bassa.**
- **Premere il pulsante Avvio per iniziare il preriscaldamento.**



non operativo

- **Impostare il tempo di cottura** (sino a 9 ore, 99 minuti).
- **Premere il pulsante Avvio.**

NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

1. Non aprire la porta durante il preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento vengono emesse tre segnalazioni acustiche e nella finestra del display si metterà a lampeggiare la "P". Se la porta del forno non viene aperta dopo il preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura selezionata. Dopo 30 minuti, il forno si spegnerà automaticamente e ripasserà alla visualizzazione dell'ora.
2. Se si vuole cucinare senza preriscaldamento, dopo aver selezionato la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura e premere il pulsante Avvio.

NOTA:

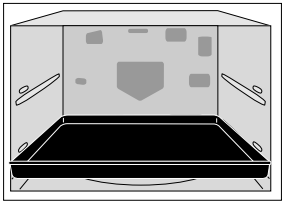
1. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
2. Se il tempo di cottura selezionato è superiore all'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti sino a che non rimanga solo "1H 00" (1 ora). Il display quindi indicherà i minuti ed i secondi ed il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. Se necessario, durante la cottura è possibile aumentare il tempo di cottura. Premere il pulsante di 1 minuto per aumentare il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato per incrementi di 1 minuto.
4. Dopo aver premuto il pulsante Avvio, si potrà richiamare e modificare la temperatura selezionata. Premere una volta il pulsante Convezione o Convezione Grill per richiamare la temperatura sulla finestrella del display. Mentre è visualizzata sulla finestra del display, la temperatura potrà essere modificata intervenendo sul pulsante Convezione o Convezione Grill.

Cottura sui ripiani del forno

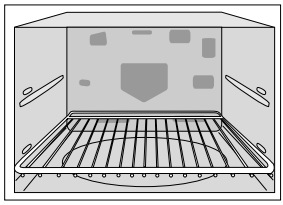
Cottura su un livello

Se si utilizza un solo ripiano per la cottura su un livello, collocare sul livello inferiore.

Leccarda smaltata

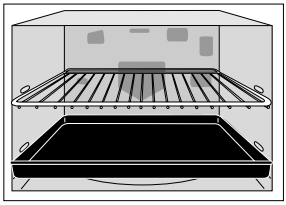


Griglia



Cottura su due livelli

Quando si cuoce su due livelli, utilizzare entrambi i ripiani forniti, mettendo la leccarda smaltata sul livello inferiore e la griglia sul livello superiore.



In funzione della ricetta, è possibile preriscaldare il forno con o senza i ripiani in posizione. Si vedano le singole ricette per i dettagli.

Infornata

Cottura di alimenti su piatti molto ampi

I ripiani sono ideali per le infornate e per quando si cuoce utilizzando un ampio piatto che non può girare sul vassoio girevole.

NOTA:

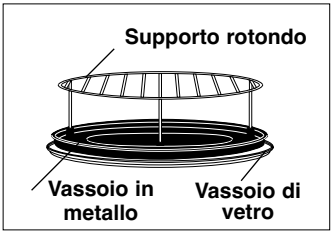
1. Quando si cuoce utilizzando uno o entrambi i ripiani, rimuovere tutti gli altri accessori dal forno (il vassoio di vetro, l'anello a rullo e il vassoio di metallo).
2. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che i ripiani siano inseriti correttamente e che siano ben saldi.
3. Su ogni ripiano il piatto e l'alimento non devono superare i 5Kg.
4. PER RIMUOVERE CIBO E ACCESSORI DOPO LA COTTURA UTILIZZARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO IN QUANTO IL FORNO E GLI ACCESSORI SONO MOLTO CALDI.
5. Quando si rimuove il cibo dal forno, estrarre il ripiano solo a metà, e quindi rimuovere l'alimen to. La griglia entra in posizione di blocco.
6. Se si cuoce per oltre 20 minuti a temperatura elevata (più di 210°C), è preferibile scambiare i ripiani a metà cottura.

Combinazione di modi di cottura

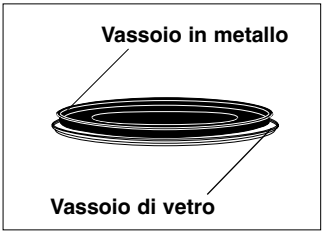
Esistono 3 diverse impostazioni per la cottura combinata: 1) Grill + Microonde, 2) Convezione + Microonde, 3) Convezione Grill + Microonde. Per la cottura a Convezione non è disponibile il livello di potenza microonde di 1000 W. Tale livello di potenza risulterebbe infatti di norma inutile (l'alimento verrebbe cotto prima della doratura).

Uso degli accessori:

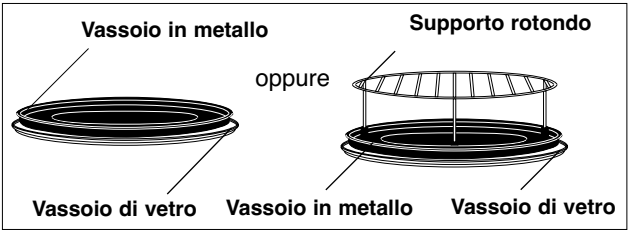
Grill + Microonde



Convezione + Microonde

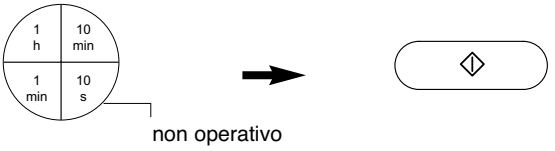


Convezione Grill + Microonde



1) Grill + Microonde

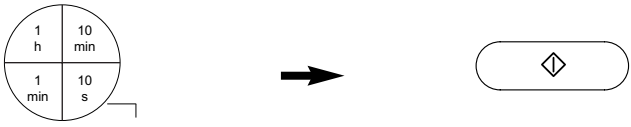
- **Premere il pulsante Cottura Combinata.**
- **Impostare come desiderato la funzione Grill.**
- **Impostare il livello di potenza microonde desiderato.**



- **Impostare il tempo di cottura desiderato** (sino a 9 ore, 99 minuti).
- **Premere il pulsante Avvio.**

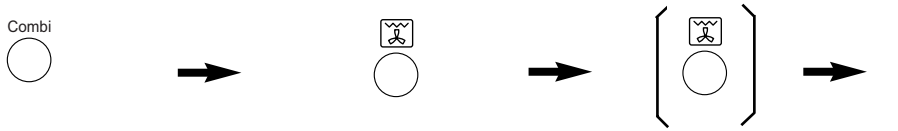
2) Convezione + Microonde

- **Premere il pulsante Cottura Combinata.**
- **Impostare la temperatura desiderata.**
- **Impostare il livello di potenza microonde desiderato.**

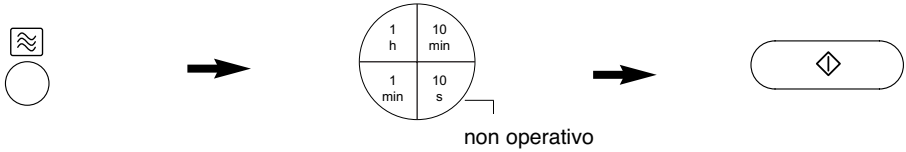


- **Impostare il tempo di cottura desiderato** (sino a 9 ore, 99 minuti).
- **Premere il pulsante Avvio.**

3) Convezione Grill + Microonde



- **Premere il pulsante Cottura Combinata.**
- **Impostare la temperatura desiderata. (Il livello di potenza Grill è preimpostato su Alto.)**
- **Se si desidera modificare il livello di potenza Grill premere una volta; Medio - due volte; Basso.**



- **Impostare il livello di potenza microonde desiderato.**
- **Impostare il tempo di cottura desiderato** (sino a 9 ore, 99 minuti).
- **Premere il pulsante Avvio.**

NOTA SUL PRERISCALDAMENTO:

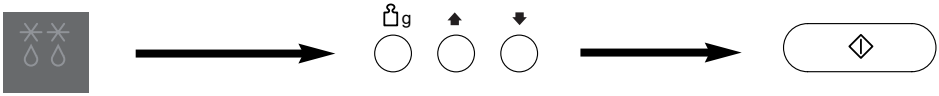
Nella cottura combinata il forno potrà essere preriscaldato. Premere il pulsante Avvio prima di impostare il tempo di cottura e seguire le indicazioni fornite alla NOTA SUL PRERISCALDAMENTO, a pagina It-15.

NOTA:

1. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
2. Se il tempo di cottura selezionato è superiore all'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti sino a che non rimanga solo "1H 00"
   (1 ora) Il display quindi indicherà i minuti ed i secondi ed il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. Se necessario, durante la cottura è possibile aumentare il tempo di cottura. Premere il pulsante di 1 minuto per aumentare il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato per incrementi di 1 minuto fino a un massimo di 99 minuti.
4. Dopo aver premuto il tasto Avvio, si potrà richiamare e modificare la temperatura selezionata premendo il pulsante Cottura Combinata. L'impostazione selezionata comparirà sul display per 2 secondi.

Scongelamento automatico

Questa caratteristica permette di scongelare automaticamente i cibi congelati in funzione del loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.



- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**
- **Immettere il peso dell'alimento congelato.**
  - g **conteggio del peso per incrementi di 100 grammi**
  - ▲ **il peso viene aumentato per unità di 10 grammi**
  - ▼ **il peso viene diminuito per unità di 10 g**
- **Premere il pulsante Avvio.**

Programma	Peso	Accessori	Alimenti adatti
b	100 - 1600 g		**Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale** (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
c	400 - 2000 g		**Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi.** Girare al segnale acustico.
d	70 - 400 g		**Per riscaldare pane, panini e croissant congelati.** Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o di vetro. Collocare le pagnotte intere direttamente sul vassoio metallico. Girare al segnale acustico.

NOTA:

1. Quando il tempo di scongelamento è superiore ai 60 minuti, il tempo verrà indicato in ore e minuti.
2. La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.

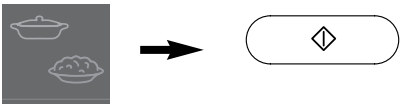
NOTA sul Programma 3:

Fare attenzione quando si tolgono pane e panini dal forno. Il forno e gli accessori diventano molto caldi durante e dopo lo scongelamento.

Programmi automatici a sensore

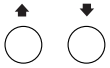
Molti alimenti potranno essere cucinati senza immettere il tempo di cottura, il peso o il livello di potenza.

ad esempio



- **Selezionare il programma automatico a sensore desiderato**
- **Premere il pulsante Avvio.**

Comando Più/Meno:



Le preferenze per il grado di cottura variano da individuo a individuo. Dopo aver utilizzato alcune volte i programmi automatici a sensore si potrà stabilire il grado di cottura preferito per l'alimento. Utilizzando il comando Più/Meno, i programmi possono essere modificati per cuocere gli alimenti più o meno a lungo.
Premere ▲ o ▼ prima di premere il pulsante Avvio.

Se si è soddisfatti del risultato ottenuto con i programmi automatici a sensore, non si dovrà intervenire su questi comandi di modifica.

NOTA:

1. I programmi automatici a sensore non sono operativi prima che siano trascorsi 3 minuti dal collegamento elettrico dell'apparecchio.
2. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura residuo.
3. Non aprire la porta del forno prima che sulla finestrella del display appaia l'indicazione del tempo.
4. La temperatura per gli alimenti surgelati deve essere compresa tra -18°C e -20°C, per altri tipi di alimenti tra +5°C e +8°C (temperatura di refrigerazione). I programmi di riscaldamento di pasta/riso e delle minestre sono adatti per alimenti a temperatura di refrigerazione e a temperatura ambiente.
5. Per evitare errori durante la cottura con i programmi automatici a sensori, assicurarsi che il vassoio in vetro ed i recipienti o i piatti siano asciutti.
6. La temperatura ambiente non dovrà essere superiore ai 35°C e non inferiore a 0°C.
7. Cucinare solo alimenti che rientrino nella gamma di peso descritta a pagina It-22.
8. Se il forno è stato precedentemente utilizzato nelle modalità a Convezione, Convezione Grill, Cottura Combinata o Grill, e risulta troppo caldo per essere utilizzato con il programma di cottura automatica a sensore, sulla finestrella del display apparirà l'indicazione "CALDO".
   I programmi automatici a sensore potranno essere utilizzati solo dopo che scompaia tale indicazione.
   Se si ha fretta, cucinare gli alimenti selezionando manualmente la modalità ed il tempo di cottura prescelti.

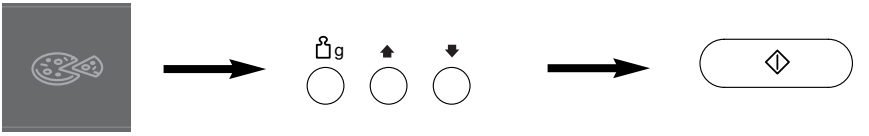
Programmi automatici a sensore

Categoria		Peso	Accessori	Istruzioni
	1 Riscaldare zuppe	300 - 1200 g		**Per riscaldare zuppe fatte in casa, in lattina o in tetrapack. Tutti i cibi dovrebbero essere a temperatura ambiente o da frigorifero.** Agitare prima e dopo il riscaldamento. È consigliabile coprire con un coperchio, un piatto o scodella. La temperatura finale della zuppa può variare a seconda della densità, della temperatura iniziale e del contenuto di zuccheri e grassi della zuppa.
	2 Riscaldare riso/pasta	200 - 1200 g		**Per il riscaldamento di pasta fatta in casa, patate e riso in scatola precotti o sotto vuoto.** Tutti gli alimenti devono essere a temperatura ambiente o di refrigerazione. Mescolare prima e dopo il riscaldamento. È preferibile coprire con un coperchio o un piatto. La temperatura finale può variare in base alla quantità di salsa, del contenuto di grassi della salsa e alla temperatura iniziale.
	3 Cucinare verdure fresche	200 - 1500 g		**Per cucinare verdure fresche**. Disporre le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiai da cucina (90 ml) di acqua. Coprire leggermente con pellicola trasparente perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere mescolate al segnale acustico.
	4 Cucinare pesce fresco	200 - 1000 g		**Per cucinare pesce fresco (intero - non superiore a 300 g l'uno, filetti, tranci)**. Porre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiai da cucina (30 ml) di liquido. Coprire con pellicola trasparente perforata o con un coperchio.
	5 Riscaldare gratin congelati	300 - 1000 g		**Per riscaldare e dorare piatti gratinati congelati**. Rimuovere completamente la confezione e collocare il gratin in una pirofila, sul supporto rotondo, sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro.
	6 Riscaldare gratin fresco	200 - 1000 g		**Per riscaldare e dorare il gratin fresco.** Rimuovere la confezione e posizionare il gratin su un piatto resistente al calore quindi posizionarlo sul supporto metallico alto sul vassoio in metallo e sul vassoio di vetro.

Programmi automatici a peso

Questa funzione permette di cucinare la maggior parte dei propri alimenti preferiti impostandone unicamente il peso. Il forno determina automaticamente il necessario livello di potenza delle microonde, la potenza del grill, la temperatura di convezione e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.

es.



- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**
- **Immettere il peso dell'alimento congelato.**
  - g **conteggio del peso per incrementi di 100 grammi**
  - ▲ **il peso viene aumentato per unità di 10 grammi**
  - ▼ **il peso viene diminuito per unità di 10 g**
- **Premere il pulsante Avvio.**

Categoria		Peso	Accessori	Istruzioni
	8 Riscaldare pizza fresca	150 - 800 g		**Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze acquistate fresche.** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	7 Riscaldare pizza congelata	100 - 700 g		**Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate (NON fresche).** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto rotondo, sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro.
	9 Riscaldare una quiche fresca	150 - 900 g		**Per riscaldare la quiche precotta fresca.** Rimuovere la confezione e posizionare la quiche sul supporto metallico alto sul vassoio in metallo e sul vassoio di vetro.
	10 Prodotti da forno di piccole dimensioni	150-700g		**Per il riscaldamento, la gratinatura e la doratura di prodotti da forno di piccole dimensioni come** hot dog, involtini di pasta ripieni di carne, involtini di pasta o sfoglie di verdura, funghi o prosciutto e formaggio. Posizionare direttamente sul supporto metallico alto sul vassoio in metallo e sul vassoio di vetro.

Programmi automatici a peso

Categoria		Peso	Accessori	Istruzioni
	14 Cucinare pezzi di pollo	150 - 1500 g		**Per cucinare pezzi di pollo, ad esempio ali, petti o cosce.** Disporre il pollo sul supporto rotondo, sul vassoio metallico, sul vassoio di vetro. Per una cottura omogenea, allargare bene i pezzi nel vassoio e rigirarli al segnale acustico.
	15 Cucinare pollo intero	1000 - 2800 g		**Per cucinare polli interi freschi e non ripieni.** Cuocere il ripieno a parte. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sul vassoio metallico o sul vassoio di vetro. Iniziare a cuocere il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico.
	16 Cucinare maiale o vitello	800 - 2000 g		**Per cucinare arrosti freschi di maiale o vitello.** Disporre la carne di maiale in una pirofila sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
	17 Cucinare manzo	700 - 1300 g		**Per cucinare arrosti freschi di manzo.** Disporre la carne di manzo in una pirofila sul vassoio di metallo o sul vassoio di vetro. Girare al segnale acustico.
	18 Cucinare costolette di manzo	750 - 1400 g		**Per cuocere una costata di manzo arrosto fresca con l'osso.** Posizionare la costata di manzo in un piatto resistente al calore sulla griglia di metallo alta sul vassoio in metallo e sul vassoio in vetro. Per tagli più grandi (oltre 1000 g) posizionare l'alimento direttamente sulla griglia di metallo alta. Girare all'emissione del segnale acustico. Dopo la cottura, lasciar riposare per 10 minuti fuori dal forno. Questo programma consente una cottura al sangue o media della carne.
	19 Cucinare agnello	700 - 2200 g		**Programmi automatici a peso Per cuocere agnello arrosto fresco.** Posizionare l'agnello in un piatto resistente al calore, poco profondo, sul vassoio in metallo e sul vassoio in vetro. I cosciotti di agnello di grandi dimensioni possono essere posizionati direttamente sul vassoio in metallo. Girare all'emissione del segnale acustico. Programma non adatto per agnello arrosto con l'osso.

Programmi automatici a peso

Categoria		Peso	Accessori	Istruzioni
	20 Torte e pasticcini	4 - 6 persone		Per cuocere torte e pasticcini da ingredienti di base: vedi le ricette sul ricettario. Es. Quiche salata - Quiche Lorraine, torta ai funghi, torta alle cipolle, torta agli spinaci. Torte dolci – Torta Bourdaloue, torta al fromage frais, torta al rabarbaro, torta di mele. • Selezionare il menu automatico Torte e pasticcini, pressione 1 persone 4-6 diametro 25cm pressione 2 persone 6-8 diametro 27cm pressione 3 persone 8-10 diametro 33cm • Dopo la cottura, lasciare riposare la torta per alcuni minuti. Togliere la torta dal recipiente e lasciar raffreddare sul supporto.
	21 Torte e pasticcini	6 - 8 persone		
	22 Torte e pasticcini	8 - 10 persone		

Per i programmi relativi alle torte salate, è necessario far preriscaldare il forno. Utilizzare la sequenza riportata di seguito:-

- **Selezionare il programma per le torte salate 20,21 o 22, in base alle dimensioni della torta.**
- **Premere il pulsante di avvio per far preriscaldare il forno.**

Al termine del preriscaldamento viene emesso un segnale acustico. Posizionare la torta nel forno.

- **Premere il pulsante di avvio**

NOTA PER IL MENU AUTOMATICO TORTE E PASTICCINI:

1. Impiegare solo recipienti metallici per cuocere le torte - alluminio, teflon rivestito o altri metalli leggeri. La profondità media del recipiente dovrà essere di 30 mm. Non impiegare recipienti a fondo amovibile, forme di cartone o forme in alluminio leggero per questo menu automatico.
2. Il colore della crosta varierà a seconda della qualità dell'impasto.
3. Il colore superiore dell'impasto varierà a seconda del tipo di riempimento. Per tale motivo, si potrà decidere di interrompere la cottura alcuni minuti prima del termine del programma.
4. Non impiegare questo menu automatico per cuocere pizze o torte a doppia crosta.

Memoria

Questa funzione consente di preprogrammare il forno per le normali attività di riscaldamento e cottura. Sarà possibile preprogrammare il forno per un determinato livello di potenza e per il periodo di tempo desiderato. È possibile preprogrammare tre attività di memoria.

Per impostare un programma in memoria

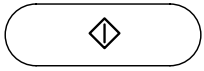
Selezionare il programma di cottura desiderato.

- **Premere il pulsante Memoria. Il forno viene automaticamente preimpostato sulla modalità di memoria 1. Per selezionare la modalità 2 premere due volte il pulsante Memoria. Per selezionare la modalità 3 premere tre volte il pulsante Memoria.**
- **Premere il pulsante della modalità memoria (Memory) per memorizzare questa attività oppure premere Start per avviare la cottura in questa sequenza.**

La funzionalità di memoria è preprogrammata per riscaldare 1 tazza, 1 ciotola o 2 ciotole di acqua calda (ad esempio per tè, caffè, latte o minestra).

	N. di pressioni	Categoria	Peso consigliato	Potenza e tempi di cottura
Memoria 1	1 pressione	1 tazza	150 cl	1000W 80 sec.
Memoria 2	2 pressioni	1 ciotola	300 cl	1000W 120 sec.
Memoria 3	3 pressioni	2 ciotole	2 x 300 cl	1000W 240 sec.

Per utilizzare un programma di memoria



- **Premere il pulsante della modalità di memoria (Memory).**
- **Il forno viene automaticamente preimpostato sulla modalità di memoria 1. Per selezionare la modalità di memoria 2 o 3, ruotare la manopola di selezione del menu automatico in senso orario.**
- **Premere Start per iniziare la cottura.**

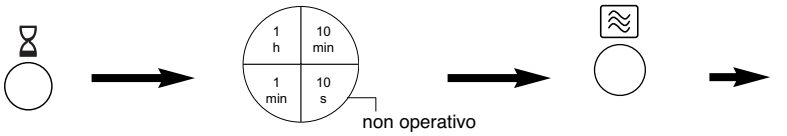
NOTA:

1. I programmi automatici non possono essere impostati in memoria.
2. La modalità di preriscaldamento mediante aria circolante non può essere programmata in memoria.
3. In memoria è possibile memorizzare la cottura a 1 fase. Non è possibile memorizzare una cottura a 2 o 3 fasi.
4. L'impostazione di un nuovo programma di cottura in memoria annullerà il programma di cottura precedentemente memorizzato.
5. Il programma in memoria verrà annullato se l'alimentazione elettrica viene interrotta o se la spina viene staccata.
6. Se si programma il riscaldamento di un biberon o di un vasetto di alimenti per bambini, assicurarsi di verificarne la temperatura prima di dar da mangiare al bambino.

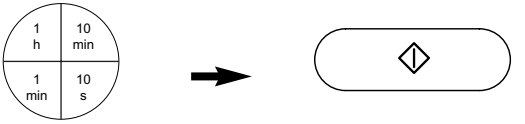
Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il pulsante Ritardo/Attesa si potrà programmare l'avvio ritardato della cottura.

ad esempio



- **Premere il pulsante Ritardo/Attesa.**
- **Impostare il tempo di ritardo premendo i pulsanti di impostazione tempo** (fino a 9 ore, 99 minuti).



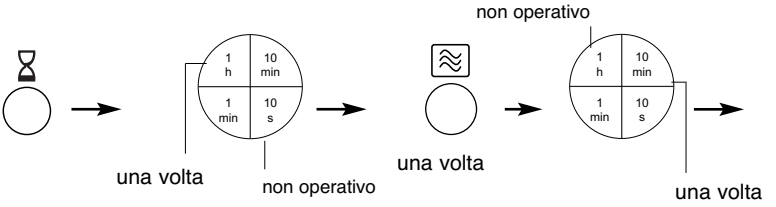
- **Impostare il programma ed il tempo di cottura desiderati.**
- **Premere il pulsante Avvio.**

NOTA:

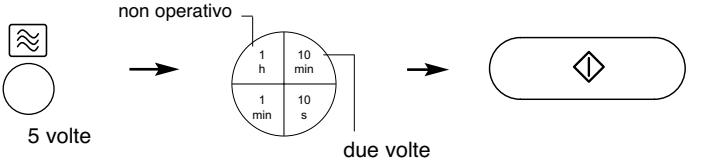
1. Si potranno programmare tre stadi di cottura, inclusa la cottura con avvio ritardato.
   ad esempio

Avvio ritardato: 1 ora

Potenza Alta: 10 min.



Potenza cottura lenta: 20 min.

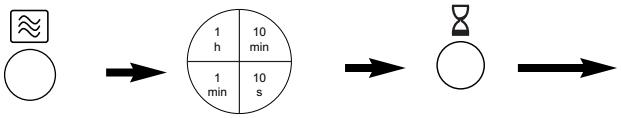


2. Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà per minuti. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
3. La funzione di avvio ritardato non può essere programmata prima dei programmi automatici.

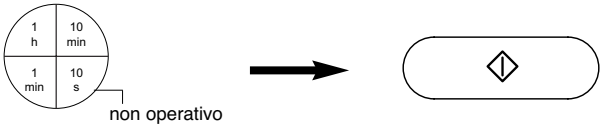
Tempo di attesa

Con il pulsante Ritardo/Attesa si potrà programmare un tempo di attesa a ultimazione della cottura o programmare il forno come un timer a minuti.

ad esempio Per programmare il tempo di attesa dopo la cottura



- **Impostare il programma ed il tempo di cottura desiderati.**
- **Premere il pulsante Ritardo/Attesa.**



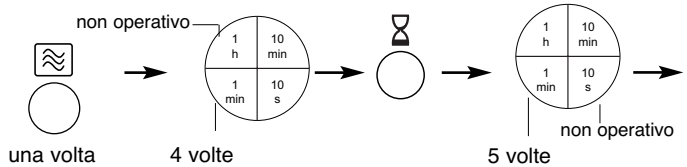
- **Impostare il tempo desiderato con i pulsanti di impostazione tempo** (fino a 9 ore, 99 minuti).
- **Premere il pulsante Avvio.**

NOTA:

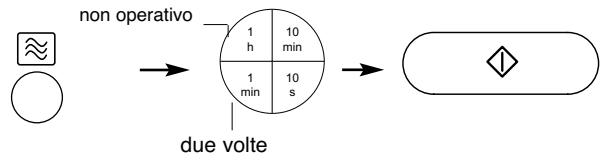
1. Si potrà programmare la cottura a tre stadi, incluso il tempo di attesa.

ad esempio

Potenza alta: 4 min. Tempo di attesa: 5 min.



Potenza alta: 2 min.



2. Se la porta del forno viene aperta durante il tempo di attesa o durante il funzionamento del timer a minuti, il conto alla rovescia nel display continuerà ad avanzare.
3. Questa funzione è utilizzabile come timer. In tal caso, premere il pulsante Ritardo/Attesa, impostare il tempo e premere il pulsante Avvio.

Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

R: Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:

1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa di corrente, attendere 10 secondi e reinserirla.
2. Verificare l'interruttore principale e il fusibile. Reinserire l'interruttore principale o sostituire il fusibile se saltato o bruciato.
3. Se l'interruttore principale e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se l'altro apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente.
   Se si ritiene che il problema risieda nel forno a microonde, contattare un centro di assistenza qualificato.

D: Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?

R: È possibile che si verifichino delle interferenze radio e TV durante la cottura con il forno a microonde. Tali interferenze sono simili a quelle causate da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.

D: Il forno non accetta il programma. Perché?

R: Il forno è stato concepito per rifiutare un programma non corretto. Ad esempio, il forno non accetterà un quarto stadio di cottura né un programma automatico a peso dopo l'impostazione del modo con avvio ritardato.

D: Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?

R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene convogliata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.

D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?

R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza microonde alla potenza CONVEZIONE/GRILL per eseguire il programma combinato. Ciò è perfettamente normale.

D: Posso controllare la temperatura preimpostata del forno mentre cuocio o preriscaldo con la funzione CONVEZIONE?

R: Sì. Premere il pulsante Convezione e la temperatura del forno apparirà per 2 secondi sulla finestrella del display.

Domande e risposte

D: Posso cucinare facilmente le mie ricette preferite con le funzioni CONVEZIONE/GRILL?

R: Sì. Potrà cuocere le sue ricette preferite proprio come in un forno di tipo tradizionale. Consultare le istruzioni nel Ricettario Panasonic per le temperature forno ed i tempi di cottura consigliati.

D: La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?

R: Il forno ha programmato il modo di cottura di dimostrazione. Questa modalità è stata concepita per l'esposizione nei negozi dell'apparecchio. Disattivare questa modalità premendo il pulsante Orologio quattro volte.

D: Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?

R: É possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura CONVEZIONE/GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare formazioni d'arco nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma COMBINATO.

D: Il forno fa odore e fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?

R: Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulirlo e farlo funzionare senza alimenti e privo vassoio di vetro e anello rotante per 10 minuti e a 250°C nella modalità CONVEZIONE. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.

D: Perché sul display non appaiono messaggi?
R: L'erogazione di corrente elettrica è stata sospesa o la presa è scollegata. Ripetere la procedura descritta a pagina 10.

Cura del forno a microonde

La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di cor rente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Si sconsiglia l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.
   NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO.
3. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, si badi a non far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. Se il pannello di comando si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detergenti concentrati o abra sivi sul pannello di comando. Quando si pulisce il pannello di comando, lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, toccare il pulsante Arresto/Cancella per eliminare quanto visualizzato nel dis play.
5. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno mor bido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
6. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vas-soio in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
7. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
8. Quando si usano le modalità di cottura GRILL, CONVEZIONE o di programma COMBINATO, alcuni alimenti inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
9. Non utilizzare pulitori a vapore.
10. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
11. Tenere sempre sgombre da ostacoli le aperture di ventilazione. Controllare che le aperture collocate sulla parte alta, bassa o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altro materiale. In caso contrario, il forno potrebbe surriscal-darsi e non funzionare o funzionare in maniera anomala.
12. Mantenere gli sfiati sempre liberi da ostruzioni. Controllare che polvere o altro materiale non si depositi sugli sfiati posti sulla parte superiore, sul fondo e sul retro del forno per non far surriscaldare l'apparecchio e ridurne l'efficienza.

Caratteristiche tecniche

Tensione nominale:	230 V, 50 Hz	
Frequenza di esercizio:	2.450 MHz	
Potenza in entrata:	Massima;	2980 W
	Microonde;	1275 W
	Grill;	1560 W
	Convezione;	1500 W
Potenza in uscita:	Microonde;	1000 W(IEC-60705)
	Grill;	1500 W
	Convezione;	1400 W
Dimensioni esterne:	530 (L) x 508 (P) x 344 (A) mm	
Dimensioni della cavità del forno:	350 (L) x 360 (P) x 250 (A) mm	
Peso con accessori interni;	21.0 Kg	
Rumorosità:	52, 7 dB	

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011.Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.

Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)
Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.
Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.
Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.
In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea
Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea
Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.
Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową

Rozpakuj urządzenie i sprawdź czy nie ma widocznych uszkodzeń, jak na przykład wgnieceń, wyłamanych rygli drzwiczek albo zarysowań drzwiczek. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się natychmiast z punktem sprzedaży. Nie instaluj uszkodzonego urządzenia.

Przepisy dotyczące uziemienia

WAŻNE: DLĄ OSOBISTEGO BEZPIECZEŃSTWA, URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO UZIEMIONE. Jeśli gniazdko sieciowe nie ma uziemienia, klient musi, we własnym zakresie, wymienić je na gniazdko prawidłowo uziemione.

Napięcie zasilające

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

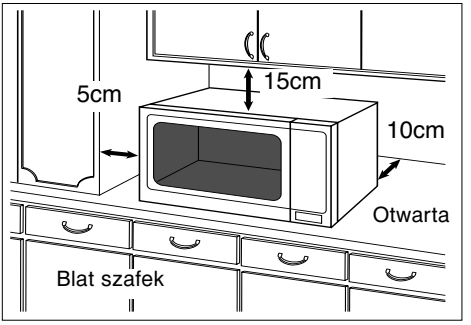
Ustawianie kuchenki

Kuchenka jest przeznaczona do użytkowania na blacie kuchennym. Nie jest przystosowana do użytkowania w obudowie lub wewnątrz kredensu.

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania, kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.
   Ustawienie między szafkami:
   a. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu 5 cm z jednego boku i co najmniej 40 cm z drugiej strony.
   b. Jeśli kuchenka jest przysunięta jednym bokiem do ściany, wtedy druga strona musi być całkowicie otwarta

Zabudowa

Kuchenka ta może być także wbudowana w meble kuchenne, przy użyciu odpowiedniego zestawu uchwytów montażowych, białego NN-TKA80W, lub srebrnego NN-TKA80M, który można zakupić u lokalnego przedstawiciela firmy Panasonic.



4. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
5. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
6. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
8. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu kuchenki. Jeśli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zakryte, kuchenka może się przegrzać. W tym przypadku, kuchenka jest chroniona przez układ zabezpieczający przed nadmierną temperaturą, który wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.

OSTRZEŻENIE

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelek należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa powinna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiejkolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej płyty z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.
   Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony ***kabel sieciowy lub wtyczkę***, jeśli nie pracuje prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone.
   W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
4. Jeśli kabel sieciowy tego urządzenia zostanie uszkodzony, powinien być wymieniony na specjalny kabel dostarczany wyłącznie przez producenta.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
6. Posiłki oraz płyny nie mogą być podgrzewane w zamkniętych naczyniach, ponieważ może to wywołać ich eksplozję.
7. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby woda lub inne ciecze nie przedostały się do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w jej wnętrzu jakichkolwiek przedmiotów, innych niż akcesoria, gdyż w przypadku włączenia urządzenia, mogłyby spowodować zagrożenie.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM BEZ ŻYWNOŚCI W KUCHENCE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Wyjątek od tej zasady stanowi pkt 1 pod hasłem Działanie Grzejnika.
6. Jeśli w kuchence pojawi się dym lub ogień, naciśnij przycisk stop/kasowanie i pozostaw zamknięte drzwiczki, aby zdusić płomienie. Odłącz kabel zasilający lub odetnij dopływ prądu, wyłączając bezpiecznik.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Praca grzejnika

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KONWEKCYJNEJ, KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i uruchom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie KONWEKCYJNYM 250°C na 10 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie KONWEKCYJNYM, KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka wyposażona jest w dwa grzejniki usytuowane w górnej części wnętrza kuchenki. Po gotowaniu w trybie KONWEKCYJNYM, KOMBINACYJNYM i GRILLA, wnętrze i ścianki kuchenki oraz użyte akcesoria będą bardzo gorące.
4. Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

Działanie wentylatora chłodzącego

Jeśli, po użyciu, kuchenka jest gorąca, wentylator włączy się na około minutę, aby schłodzić elektryczne elementy urządzenia. Jest to normalne i dlatego, gdy wentylator jeszcze pracuje, możesz wyjąć potrawy z kuchenki.

Oświetlenie kuchenki

Kiedy zajdzie konieczność wymiany oświetlenia kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w szereg akcesoriów. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użycia tych akcesoriów.

Szklany talerz obrotowy

1. Nie włączaj kuchenki bez włożonego na miejsce talerza szklanego i pierścienia z rolkami.
2. Nigdy nie używaj innego talerza szklanego niż dostarczony i specjalnie zaprojektowany do tej kuchenki.
3. Jeśli talerz jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub włożeniem do wody.
4. Talerz szklany może obracać się zarówno w prawo jak i w lewo.
5. Jeśli żywność lub naczynie, w którym gotujesz żywność, dotknie ścianki kuchenki i zatrzyma obracanie się talerza, wtedy talerz zacznie automatycznie obracać się w stronę przeciwną. Jest to normalny objaw pracy.
6. Nie gotuj żywności bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień z rolkami

1. Pierścień z rolkami oraz dno kuchenki powinny być często czyszczone, aby zapobiec szmerom oraz nagromadzeniu się resztek żywności.
2. Podczas gotowania, pierścień z rolkami musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem.

Metalowy talerz

1. Metalowy talerz służy do gotowania w trybach Grill, Konwekcyjny i Kombinacyjny. Nie używaj metalowego talerza w trybie samych Mikrofal.
2. Metalowy talerz należy umieszczać na szklanym talerzu.

Okrągły grill

1. Okrągłego grilla używamy do przyrumienienia niewielkich porcji żywności oraz ułatwienia cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Nie używaj pojemników metalowych postawionych bezpośrednio na ruszcie w trybie KOMBINACYJNYM z MIKROFALAMI.
3. Nie używaj metalowgo rusztu w trybie samych MIKROFAL.

Półka emaliowana i półka druciana

1. Półki wykorzystuje się do gotowania w trybie konwekcji i rusztu. Nie wolno wykorzystywać tych półek w trybie mikrofal ani w trybie mieszanym.
2. Podczas gotowania w trybie konwekcji można założyć jedną lub obydwie półki. Podczas gotowania w trybie rusztu należy ustawić półkę w górne położenie.

1) Czasy gotowania

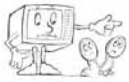
- Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.
- Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz dogotować ją, ponownie ustawiając parametry.

UWAGA: **Jeżeli przekroczysz zalecany czas gotowania**, **żywność zostanie zniszczona (spieczona)**, **a w ekstremalnym przypadku może się zapalić i spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki**.

2) Małe ilości żywności

- Małe porcje żywności lub potraw zawierające mało wody mogą się przypalić, wyschnąć lub nawet zapalić się, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli żywność w kuchence zapali się, pozostaw drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego.

3) Jajka



- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.

4) Przebijanie skórki

- Produkty z pozbawioną porów skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jajek i kiełbaski muszą być przekłute przed gotowaniem w trybie MIKROFAL, aby nie uległy rozerwaniu.

5) Termometr do mięsa

- Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień ugotowania pieczeni lub drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj zwykłego termometru do mięsa, w trybie MIKROFAL lub KOMBINACYJNYM, gdyż mogłoby to spowodować iskrzenie.

6) Płyny

- podczas podgrzewania płynów w kuchance mikrofalowej, np. zup, sosów i napojów, może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary.

  Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

a) Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
b) Nie przegrzewaj płynów.
c) Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
d) Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchence na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.

7) Papier/plastik

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, jeżeli zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.
- Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

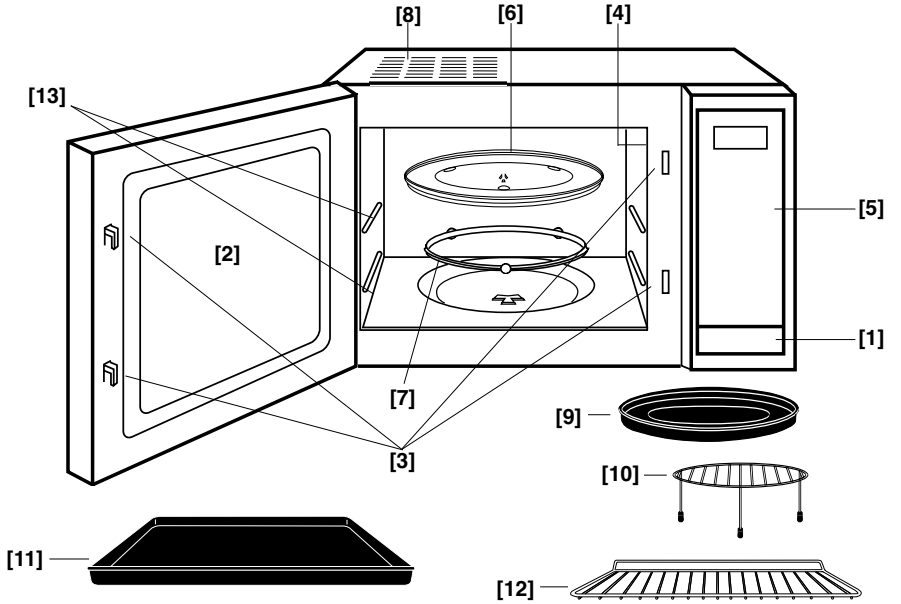
8) Naczynia/folie

- Nie ogrzewaj w kuchence żadnych zamkniętych puszek, ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.
- Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie MIKROFAL. Mogłoby to spowodować iskrzenie.
- Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi, a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

9) Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

- Nakrętka lub smoczek muszą być zdjęte z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.
- Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Wygląd zewnętrzny



[1] Przycisk otwierania drzwiczek
Naciśnij przycisk aby otworzyć drzwiczki. Gdy otworzysz drzwiczki podczas gotowania, gotowanie zostanie chwilowo przerwane, bez kasowania wcześniejszych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione, gdy tylko drzwiczki zostaną ponownie zamknięte i naciśniesz przycisk start. Oświetlenie wnętrza kuchenki włącza się, jak tylko drzwiczki kuchenki zostaną otwarte.

[2] Okienko kuchenki

[3] System blokady zabezpieczającej drzwi

[4] Otwór wentylacyjny kuchenki

[5] Panel sterowania

[6] Szklany talerz

[7] Pierścień z rolkami

[8] Zewnętrzne otwory wentylacyjne

[9] Metalowy talerz

[10] Okrągły grill

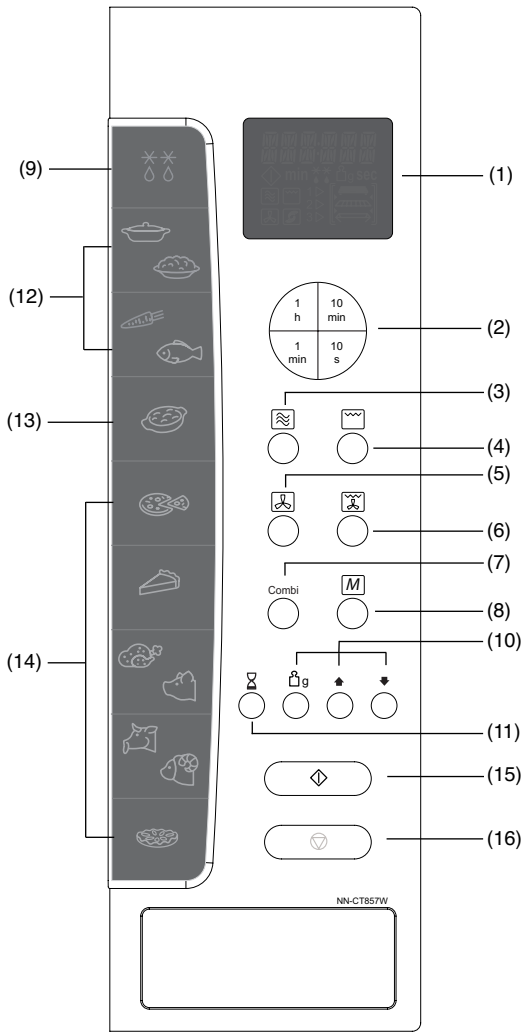
[11] Półka emaliowana

[12] Półka druciana

[13] Wsporniki półek na dwóch poziomach

Panel sterowania

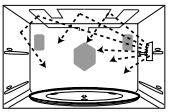
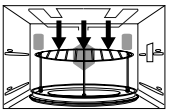
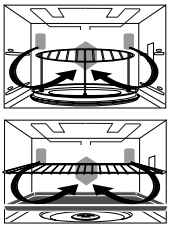
NN-CT857/
NN-CT878



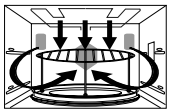
(1) Wyświetlacz
(2) Przyciski ustawiania czasu
(3) Przycisk ustawiania mocy Mikrofal
(4) Przycisk ustawiania mocy Grill
(5) Przycisk ustawiania trybu Konwekcja
(6) Przycisk ustawiania trybu Grill/Konwekcja
(7) Przycisk ustawiania trybu Kombinacja
(8) Programowanie
(9) Przycisk automatycznego rozmrażania
(10) Przyciski regulacyjne Plus / Minus / Wybór ciężaru
(11) Przycisk Opóźnienie/Pauza
(12) Przycisk programowania automatycznego trybu Mikrofale wraz z czujnikiem
(13) Przycisk programowania automatycznego trybu Kombinacja wraz z czujnikiem
(14) Przycisk programowania automatycznego trybu Kombinacja z uwzględnieniem wagi produktu
(15) Przycisk start
Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki.
Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.
(16) Przycisk stop/kasowanie
Przed rozpoczęciem gotowania: jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia.
Podczas gotowania: jedno naciśnięcie przycisku chwilowo wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się czas.

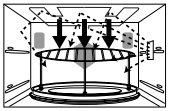
Sygnał dźwiękowy:
Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnału nie słychać, oznacza to, że nacisnąłeś niewłaściwy przycisk. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu podgrzewania w trybach Grill, Konwekcja lub Kombinacja, sygnał dźwiękowy rozlega się trzykrotnie. Po zakończeniu gotowania, sygnał dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

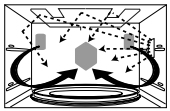
Dobór odpowiedniego Trybu Gotowania

Tryby gotowania	Zastosowanie	Akcesoria do zastosowania	Pojemniki
Mikrofale 	–Rozmrażanie –Odgrzewanie –Topienie: masła, czekolady, sera żółtego. –Gotowanie ryb, jarzyn, owoców, jaj. –Przygotowywanie: duszonych owoców, dżemów, sosów, sosów na słodko, paszteciков, sosu besza melowego, karmelu, mięsa, ryb lub pieczywa wegetariańskiego. –Pieczenie ciast biszkoptowych bez dodatków kolorowych (ciastka Victoria, clafoutis itp.), **Bez Podgrzewania Wstępnego**	Tylko szklany talerz obrotowy	Nadające się do kuchenek mikrofalowych, bez metalu.
Ruszt 	–Pieczenie Mięsa lub ryb na ruszcie. –Pieczenie tostów na ruszcie. –Dopiekanie zapiekanek lub ciastek bezowych. **Niezbędne wstępne podgrzanie**	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły	Można stosować puszki metalowe odporne na ciepło.
Ruszt + Konwekcja 	– Pieczenie małych ciasteczek, które szybko się piecze: ciasteczek dmuchanych, ciastek, kapuśnia– czków, ciastek kruchych, rolad. – Pieczenie dań specjalnych: ciasteczek dmuchanych, ciastek bezowych, vol-au-vent, małych bułeczek lub ciasteczek drożdżowych, napoleonków, paszteciков z mięsem, itp. – Pieczenie quiche, pizzy oraz kremów. **Wstępne podgrzanie jest zalecane**	Szklany talerz obrotowy + taca met– alowa + sto– jak okrągły lub półka emaliowana i/lub druciana	Można stosować puszki metalowe odporne na ciepło.

Dobór odpowiedniego Trybu Gotowania

Tryby gotowania	Zastosowanie	Akcesoria do zastosowania	Pojemniki
Ruszt + Konwekcja 	– Pieczenie czerwonego mięsa, grubych steków (żeberek lub befsztyków, kotletów z kością) – Duszenie ryb. **Niezbędne wstępne podgrzanie**	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły lub półka emaliowana i/lub druciana	Można stosować puszki met–alowe odporne na ciepło.
MIESZANY • Ruszt + mikrofale • Konwekcja + mikrofale • Ruszt + kon–wekcja + mikrofale	– Pieczenie mięsa i drobiu. – Rozmrażanie i odgrzewanie chrupią–cych potraw (quiche, pizzy, chleba, bułeczek wiedeńskich, lasagne, zapiekanek) – Gotowanie lasagne, mięsa, ziemnia–ków lub zapiekanych warzywnych. – Pieczenie ciastek i puddingów biszkoptowych z dodatkami, pieczenie quiche, ciasteczek i kremów. **Wstępne podgrzanie jest zalecane**	Szklany talerz obrotowy + taca metalowa + stojak okrągły (zależnie od wielkości dania)	Nadające się do kuchenek mikrofalowych i odporne na ciepło. Formy met–alowe do pieczenia ciast można kłaść tylko na tacę met–alową. NIE WOLNO UŻYWAĆ form sprężynują–cych.

Ruszt + mikrofale 

Konwekcja + mikrofale 

Ruszt + konwekcja +mikrofale

Polski

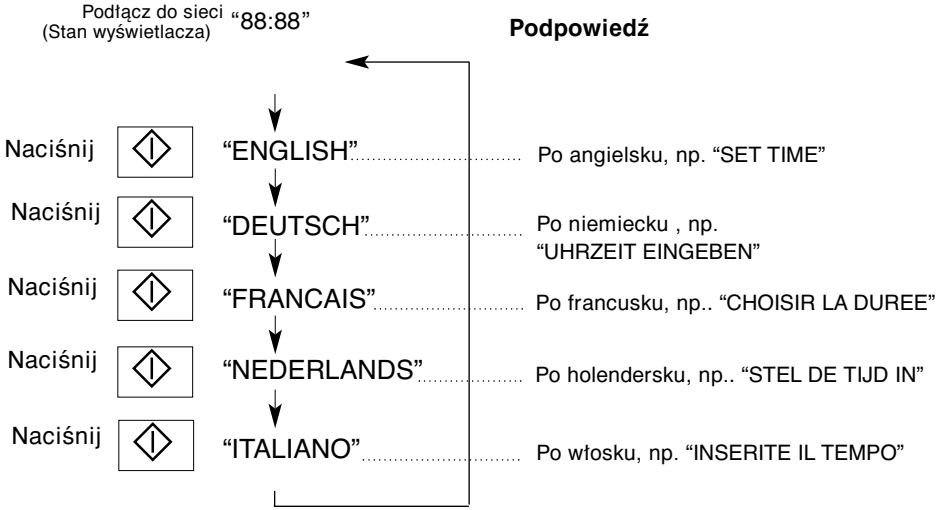
Akcesoria kuchenki

Poniższa tabela wyjaśnia prawidłowe zastosowanie akcesoriów kuchenki.

	Szklany talerz obrotowy	Metalowy talerz	Okrągły grill	Półka emaliowana	Półka druciana
Mikrofale	**TAK**	**NIE**	**NIE**	**NIE**	**NIE**
Grill	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**TAK**
Konwekcja	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**TAK**
Grill Konwekcja	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**TAK**
Kombinacja	**TAK**	**TAK**	**TAK**	**NIE**	**NIE**

Regulatory oraz procedura obsługi

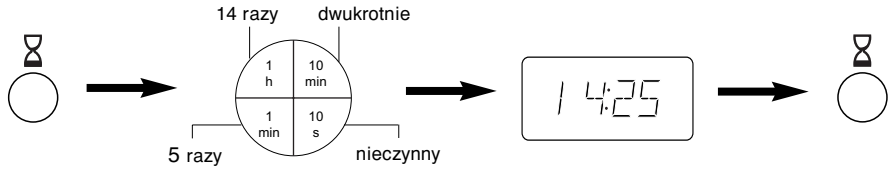
Funkcja podpowiedzi (wyświetlanie podpowiedzi następnego kroku):



Model ten wyposażony jest w wyjątkową funkcję podpowiedzi, która pomaga Ci wykonać kolejne kroki, ułatwiając obsługę kuchenki. Po podłączeniu kuchenki do sieci zasilającej, naciskaj przycisk start, aż wybierzesz odpowiadającą Ci wersję językową podpowiedzi. Po naciśnięciu kolejnego przycisku, na wyświetlaczu pojawi się informacja o następnym kroku obsługi, eliminując możliwość pomyłki. Jeśli z jakiegoś powodu zechcesz zmienić wyświet–lany język podpowiedzi, wyłącz kuchenkę z sieci i powtórz powyższą procedurę.

Ustawianie zegara:

Przykład: Aby ustawić 14:25



- **Naciśnij dwukrotnie przycisk Opóźnienie/Pauza**.
  - ☛ Dwukropek zacznie migać.
- **Wprowadź czas, naciskając odpowienie przyciski czasu**.
  - ☛ Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.
- **Naciśnij przycisk Opóźnienie/Pauza**.
  - ☛ Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

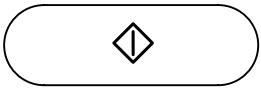
UWAGA:

1. Aby na nowo ustawić zegar, wykonaj ponownie powyższe kroki.
2. Aktualny czas będzie wyświetlany, dopóki nie wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki.
3. Urządzenie jest wyposażone w 24-godzinny zegar.

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi:

Użycie tej funkcji zablokuje regulatory kuchenki, jednakże, drzwiczki nadal będzie można otworzyć. Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można włączyć, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub czas.

Aby włączyć zabezpieczenie:



- **Naciśnij trzykrotnie przycisk start**.
  - ☛ Czas przestanie być wyświetlany. Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona.

Aby wyłączyć zabezpieczenie:

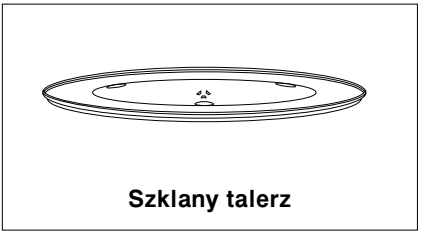
- **Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie**.
  - ☛ Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

Gotowanie oraz rozmrażanie mikrofalowe

Dostępnych jest 6 różnych poziomów mocy mikrofalowej (patrz tabelka poniżej).

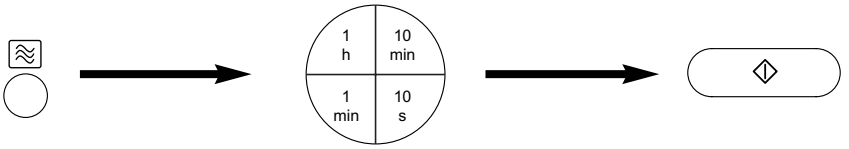
Użycie akcesoriów:

W tabelce podano przybliżoną moc w Watach dla każdego poziomu gotowania.



Szklany talerz

Naciśnij	Poziom mocy	Moc	Maksymalny czas
raz	DUŻA	1000 W	30 minut
2 razy	ROZMRAŻANIE	270 W	99 min. 90 s.
3 razy	ŚREDNIA	600 W	99 min. 90 s.
4 razy	NISKA	440 W	99 min. 90 s.
5 razy	WOLNE GOTOWANIE	250 W	99 min. 90 s.
6 razy	UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	99 min. 90 s.



- **Ustaw poziom mocy mikrofal**
- **Ustaw czas gotowania.**
- **Naciśnij przycisk start.**

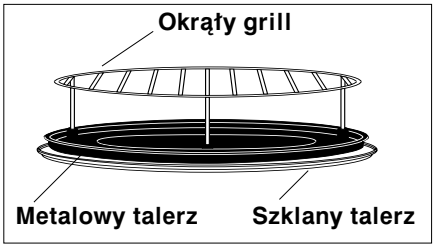
UWAGI:

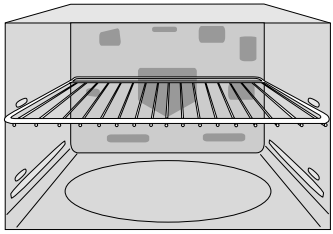
1. W przypadku gotowania w 2 lub 3 etapach, zanim naciśniesz przycisk start, powtórz ustawienia mocy mikrofal i czasu gotowania, np. Danie zapiekane – DUŻĄ moc na 10 minut, aby zagotować potrawę. WOLNE GOTOWANIE (250 W), aby ugotować.
   – UTRZYMANIE CIEPŁA (100 W) na 10 minut, aby poprawić smak.
2. Czas pauzy możesz zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu gotowania.
3. Podczas gotowania możesz, w miarę potrzeby, wydłużyć czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Możesz zwiększać czas gotowania skokowo, co 1 minutę do maksymalnego, dostępnego czasu.

UWAGA: **Kuchenka ustawi się samoczynnie na poziom mocy mikrofal 1000 W, jeśli zostanie ustawiony czas gotowania bez uprzed niego ustawienia poziomu mocy**.

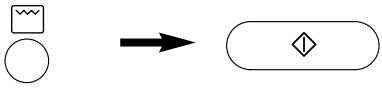
Przycisk Grill umożliwia 3 ustawienia tej funkcji.

Użycie akcesoriów:



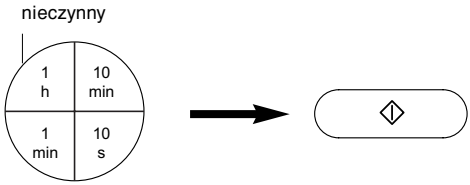


Naciśnij	Poziom mocy	Moc
raz	1 DUŻA	1500 W
2 razy	2 ŚREDNIA	1200 W
3 razy	3 NISKA	950 W



Po podgrzaniu włóż potrawę do kuchenki.

- **Naciskaj przycisk mocy Grilla, aby uzyskać żądany poziom mocy.**
- **Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.**



- **Ustaw czas gotowania** (do 99 minut 90 sekund).
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA

1. Podczas podgrzewania nie należy otwierać drzwiczek. Po zakończeniu podgrzewania rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające "P". Jeśli nie zostaną otwarte drzwiczki, kuchenka będzie podtrzymywać nastawioną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się i będzie wskazywać aktualną godzinę.
2. Jeśli chcesz gotować bez podgrzewania, po ustawieniu mocy Grill ustaw czas pieczenia i naciśnij przycisk start.

UWAGA:

1. Grill może opiekać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. Podczas gotowania możesz, w miarę potrzeby, wydłużyć czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Możesz zwiększać czas gotowania skokowo, co 1 minutę do 99 minut.

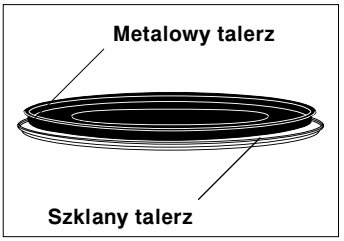
Gotowanie konwekcyjne/gril konwekcyjne

Przyciski te umożliwiają wybór temperatur Konwekcji 40°C (tyko w trybie konwekcji) oraz w zakresie 100° –250°C z przyrostami co 10°C. Aby można było szybko wybrać najczęściej stosowane temperatury, ustawianie rozpoczyna się od 150°C poprzez przyrastanie do 250°C, następnie jest 40°C (tyko w trybie konwekcji) i 100°C. Przy gotowaniu konwekcyjnym istnieje możliwość gotowania jedno–lub dwupoziomowego. Gotowanie na półkach Ð patrz strona PL–15.

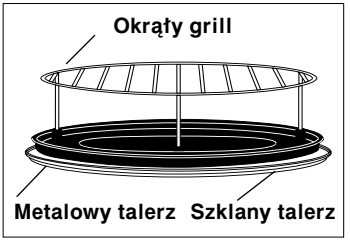
Użycie akcesoriów: Tylko do gotowania jednopoziomowego.

W przypadku użycia stolika obrotowego.

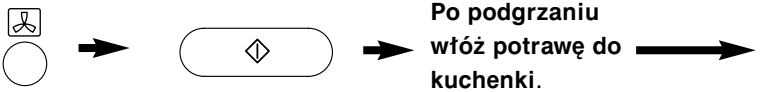
Konwekcja



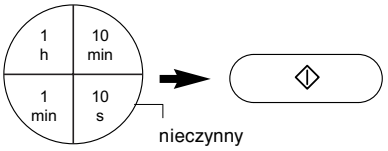
Grill i Konwekcja



Gotowanie Konwekcyjne:

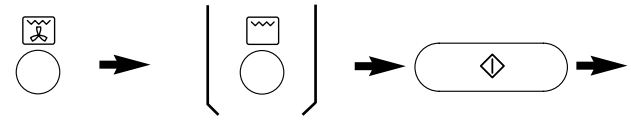


- **Ustaw żądaną temperaturę.**
- **Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć podgrzewanie.**



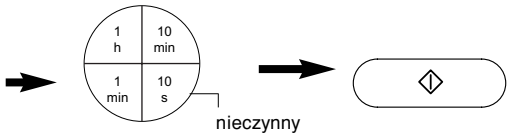
- **Ustaw czas gotowa–nia** (do 9 godzin, 99 minut).
- **Naciśnij przycisk start.**

Gotowanie w trybie Grill/Konwekcja:



Po podgrzaniu włóż potrawę do kuchenki.

- **Ustaw żądaną temperaturę. (Poziom mocy w trybie Grill zostaje wstępnie ustawiony na Wysoka).**
- **Zależnie od potrzeby zmień poziom mocy Grilla, naciskając raz; Średnia — dwa razy; Niska.**
- **Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć pod–grzewanie.**



- **Ustaw czas gotowa–nia** (do 9 godzin, 99 minut).
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA

1. Podczas podgrzewania nie należy otwierać drzwiczek. Po zakończeniu podgrzewania rozlegnie się 3 krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające “P”. Jeśli nie zostaną otwarte drzwiczki, kuchenka będzie podtrzymywać nastawioną temperaturę. Po upływie 30 minut kuchenka wyłączy się i będzie wskazywać aktualną godzinę.
2. Jeśli chcesz gotować bez podgrzewania, po ustawieniu żądanej temperatury ustaw czas pieczenia i naciśnij przycisk start.

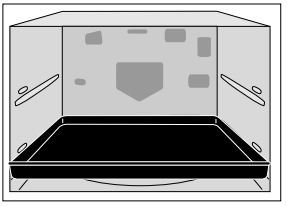
UWAGI:

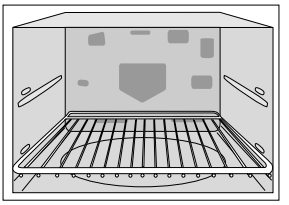
1. Jeśli jest ustawiony czas gotowania poniżej jednej godziny, odliczanie następuje co sekundę.
2. Jeśli jest ustawiony czas gotowania powyżej jednej godziny, odliczanie następuje co min–utę do chwili, gdy pozostanie tylko “1H 00” (1 godzina). Od tej chwili wyświetlacz pokazuje minuty i sekundy, zaś odliczanie następuje co sekundę.
3. W trakcie gotowania można również zmienić nastawiony czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Czas może być zwiększany skokowo o 1 minutę.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można wyświetlić i zmienić nastawioną temperaturę. Naciśnij raz przycisk wyboru temperatury Konwekcji lub Grill/Konwekcja, aby wyświetlić nastawioną temperaturę na wyświetlaczu. Gdy wyświetlacz wskazuje tę temperaturę, możesz dokonać jej zmiany poprzez naciskanie przycisku wyboru temperatury Konwekcji lub Grill/Konwekcja.

Gotowanie na półkach

Gotowanie jednopoziomowe

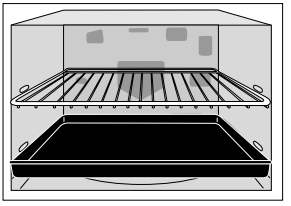
W razie zastosowania półki do gotowania jednopoziomowego półkę należy umieścić na dolnym poziomie.





Gotowanie dwupoziomowe

Podczas gotowania dwupoziomowego nalezy wykorzystać obydwie posiadane półki, przy czym półkę emaliowaną należy umieścić na dolnym poziomie, a półkę drucianą Ð na górnym.



Zależnie od przepisu, można prowadzić podgrzewanie wstępne z założonymi półkami lub bez nich. Szczegóły znaleźć można w poszczególnych przepisach.

Pieczenie seryjne

Gotowanie potraw w dużych naczyniach

Półki nadają się idealnie do pieczenia seryjnego oraz w przypadku gotowania potraw w dużych naczyniach, które nie mogą się obracać na stoliku obrotowym.

UWAGA:

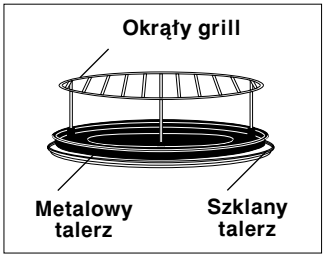
1. Podczas gotowania na jednej lub na obydwu półkach należy usunąć wszystkie pozostałe akce–soria (tackę szklaną, pierścień obrotowy i tackę metalową).
2. Należy przed użyciem upewnić się, czy półki są założone prawidłowo i bezpiecznie.
3. Nie wolno wkładać na żadną z półek naczyń, które wraz z potrawą ważą więcej niż 5 kg.
4. PRZY WYJMOWANIU POTRAW I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NALEŻY ZAWSZE UŻYWAĆ SPECJALNYCH RĘKAWIC, PONIEWAŻ ZARÓWNO KUCHENKA JAK I AKCESORIA SĄ BARDZO ROZGRZANE.
5. Przy wyjmowaniu potraw należy zawsze wysunąć półkę tylko do połowy, a następnie wyjąć potrawę. Półka druciana będzie zablokowana w swoim położeniu.
6. Jeśli pieczenie trwa dłużej niż 20 minut w wysokiej temperaturze (powyżej 210 C), zaleca się przekręcić nieco półki podczas operacji pieczenia.

Gotowanie kombinacyjne

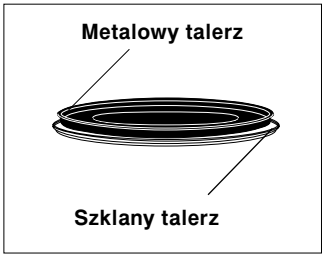
Do dyspozycji są 3 kombinacje ustawień; 1) Grill + Mikrofale, 2) Konwekcja + Mikrofale, 3) Grill Konwekcja + Mikrofale. Poziom mocy mikrofal 1000 W jest niedostępny przy gotowaniu w trybie kombinacyjnym. Nie jest on przydatny w normalnym użyciu (potrawa zostałaby upieczona zanim nastąpiło by przyrumienienie).

Użycie akcesoriów:

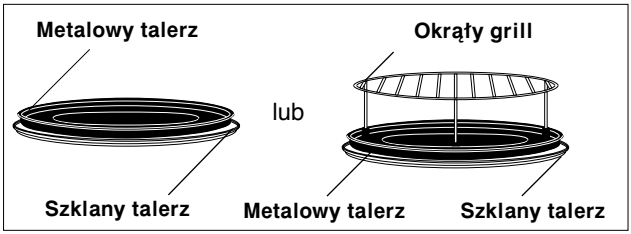
Grill + Mikrofale



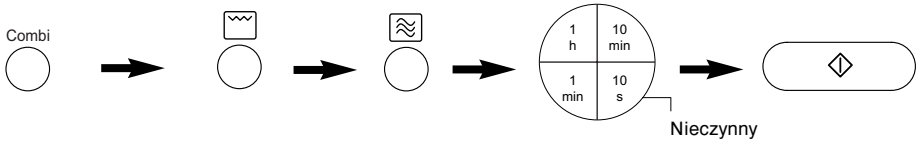
Konwekcja + Mikrofale



Grill/Konwekcja + Mikrofale

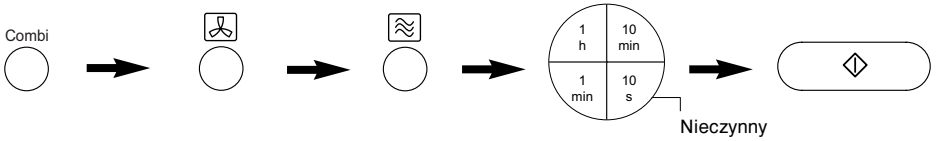


1) Grill + Mikrofale



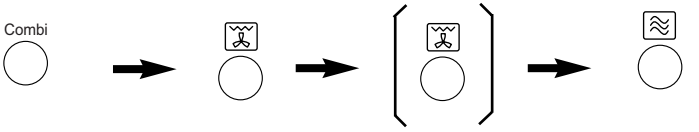
- **Naciśnij przycisk Kombinacji.**
- **Ustaw poziom mocy grilla**.
- **Ustaw poziom mocy mikrofal**.
- **Ustaw czas gotowania** (do 9 godzin, 99 minut).
- **Naciśnij przycisk Start**.

2) Konwekcja + Mikrofale

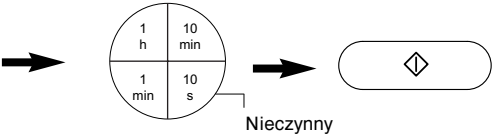


- **Naciśnij przycisk Kombinacji.**
- **Ustaw żądaną temperaturę.**
- **Ustaw poziom mocy mikro–fal**.
- **Ustaw czas gotowania** (do 9 godzin, 99 minut).
- **Naciśnij przy–cisk Start**.

3) Grill/Konwekcja + Mikrofale



- **Naciśnij przycisk Kombinacji.**
- **Ustaw żądaną temperaturę (Moc Grilla jest ustawiona na Duża)**
- **Zależnie od potrzeby zmień moc Grill**, **naciskając raz**; **Średnia**, **dwa razy**; **Niska**.
- **Ustaw poziom mocy mikrofal**.



- **Ustaw czas gotowania** (do 9 godzin, 99 minut).
- **Naciśnij przy–cisk Start**.

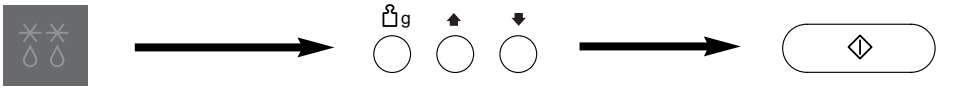
UWAGI ODNOŚNIE PODGRZEWANIA:
Kuchenka może być podgrzana, gdy ustawiony jest tryb kombinacyjny. Należy nacisnąć przycisk Start po ustawieniu mocy mikrofal lub temperatury Konwekcji; przestrzegaj UWAG ODNOŚNIE PODGRZEWANIA na str. PL-14.

UWAGI:

1. Jeśli jest ustawiony czas gotowania poniżej jednej godziny, odliczanie następuje co sekundę.
2. Jeśli jest ustawiony czas gotowania powyżej jednej godziny, odliczanie następuje co minutę do chwili, gdy pozostanie tylko "1H 00" (1 godzina). Od tej chwili wyświetlacz pokazuje minuty i sekundy, zaś odliczanie następuje co sekundę.
3. Podczas gotowania możesz, w miarę potrzeby, wydłużyć czas gotowania. Naciśnij przycisk 1 min, aby zwiększyć czas gotowania. Możesz zwiększać czas gotowania skokowo, co 1 minutę do 99 minut.
4. Po naciśnięciu przycisku Start można wyświetlić ustawioną temperaturę za pomocą przycisku Kombinacja. Nastawiona temperatura widnieje na wyświetlaczu przez 2 sekundy.

Rozmrażanie automatyczne

Dzięki tej funkcji możesz rozmrażać żywność na podstawie jej wagi. Wybierz rodzaj produktu i ustaw jego wagę. Waga jest wprowadzana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, waga rozpoczyna się od wielkości najczęściej używanych dla danego rodzaju produktu.



- **Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.**
- **Ustaw wagę zamrożonego produktu.**
  - g **waga zwiększa się co 100 g**
  - ▲ **waga zwiększa się co 10 g**
  - ▼ **waga zmniejsza się co 10 g**
- **Naciśnij przycisk Start**.

Program	Waga	Akcesoria	Odpowiednie rodzaje żywności
1	100 - 1600 g		**Małe kawałki mięsa**, **eskalopki**, **kiełbaski**, **filety rybne**, **steki**, **kotlety** (od 100g do 400g każdy). Obróć na sygnał dźwiękowy.
2	400 - 2000 g		Duże porcje mięsa, pieczeń, cały kurczak. Obróć na sygnał dźwiękowy.
3	70 - 400 g		**Do podgrzewania zamrożonego chleba**, **bułek i rogalików**. Usuń opakowanie i umieść na wysokim ruszcie na metalowym talerzu, ustawionym na szklanym talerzu. Obróć na sygnał dźwiękowy.

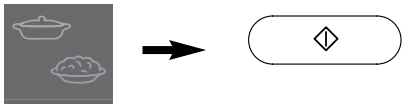
UWAGA:
1. Gdy czas rozmrażania wynosi ponad 60 minut, będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
2. Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia, zapoznaj się z informacjami na temat rozmrażania zamieszczonymi w książce kucharskiej.

Uwaga do programu 3
Podczas wyjmowania chleba i bułek z kuchenki należy zachować ostrożność.
Kuchenka i akcesoria rozgrzewają się w trakcie/ po rozmrożeniu.

Programy automatyczne z czujnikiem

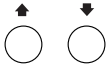
Rozmaite potrawy można gotować bez konieczności ustawiania czasu gotowania, ciężaru czy poziomu mocy.

Np.



- **Wybierz żądany program automatyczny z czujnikiem.**
- **Naciśnij przycisk start.**

Regulacja Plus/Minus:



Preferencje co do stopnia wypieczenia są rzeczą gustu. Po kilkukrotnym skorzystaniu z programów automatycznych z czujnikiem, możesz zdecydować jaki stopień wypieczenia najbardziej Ci odpowiada. Korzystając z przycisku Plus/Minus możesz ustawić dłuższy lub krótszy czas pieczenia.

Naciskaj ▲ lub ▼ zanim naciśniesz przycisk Start.

Jeśli jesteś zadowolony z rezultatów jakie dają programy automatyczne z czujnikiem, nie musisz korzystać z tego regulatora.

UWAGI:

1. Programy automatyczne z czujnikiem nie zaczną działać przed upływem 3 minut od załączenia kuchenki do sieci.
2. Kuchenka samoczynnie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
3. Kuchenki nie należy otwierać zanim na jej wyświetlaczu nie zostanie wyświetlona godzina.
4. Program został opracowany przy założeniu, że temperatura zamrożonej żywności wynosi do –18°C do –20°C, dla żywności nie zamrożonej od +5°C do +8°C (temperatura chłodziarki). Programy do podgrzewania potraw z makaronu/ryżu oraz do podgrzewania zup są odpowiednie do produktów z chłodziarki lub o temperaturze pokojowej.
5. Aby zapobiec wszelkim błędom podczas funkcjonowania programów automatycznych z czujnikiem, należy sprawdzić czy szklany talerz i talerz z potrawą są suche.
6. Temperatura w pomieszczeniu nie powinna przekraczać 35°C ani nie powinna być niższa od 0°C.
7. Należy gotować wyłącznie żywność o zalecanym zakresie ciężaru, opisanym na str. PL-21.
8. Jeśli kuchenka była uprzednio używana w trybach Konwekcji, Grill/Konwekcja, Kombinowany lub Grill i jest jeszcze zbyt gorąca, aby można jej użyć do programu automatycznego z czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi się napis “HOT“. Program automatyczny z czujnikiem może być użyty po zgaśnięciu napisu “HOT“. Jeśli spieszysz się, wybierz funkcję gotowania ręcznego, ustawiając samemu prawidłowy tryb gotowania i jego czas.

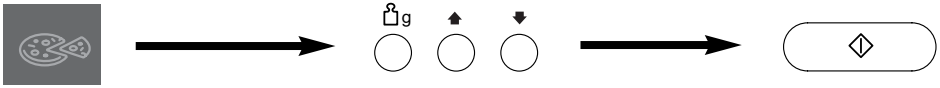
Programy automatyczne z czujnikiem

Program		Waga	Akcesoria	Wskazówki
	1 Ponowne odgrzewanie zupy	300 - 1200 g		**Do podgrzewania zup z kartonów**, **puszek lub domowej roboty**. Wszystkie produkty muszą mieć pokojową temperaturę lub temperaturę lodówki. Wymieszaj przed i po ponownym odgrzewaniu. Zaleca się przykryć danie pokrywką, talerzem lub spodkiem. Końcowa temperatura zupy może być różna w zależności od jej gęstości, temperatury początkowej, od zawartości cukru i tłuszczu w zupie.
	2 Podgrzewanie potraw z ryżu/makaronu	200 - 1200 g		**Do podgrzewania wstępnie przygotowanych**, **zapakowanych w puszkach lub próżniowo**, **bądź przygotowanych sposobem domowym potraw z makaronu**, **ryżu lub ziemniaków**. Produkty powinny mieć temperaturę pokojową lub chłodziarki. Należy je zamieszać przed podgrzewaniem i po nim. Zaleca się przykrycie ich pokrywką lub talerzem. Temperatura końcowa będzie różna w zależności od ilości sosu, zawartości tłuszczu w sosie i temperatury początkowej.
	3 Gotowanie świeżych warzyw	200 - 1500 g		**Do gotowania świeżych warzyw**. Włóż przygotowane warzywa do pojemnika odpowiedniej wielkości. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Obróć na sygnał dźwiękowy.
	4 Gotowanie świeżych ryb	200 - 1000 g		**Do gotowania świeżych ryb (całe –nie więcej niż 300 g każda**, **filety**, **steki)**. Umieść w odpowiednim pojemniku. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką.
	5 Zapiekanki zamrożone	300 - 1000 g		**Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek**. Usuń opakowanie i umieść zapiekankę w żaroodpornym naczyniu na okrągłym ruszcie, a całość ustaw na szklanym talerzu.

Polski

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Np.



- **Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.**
- **Ustaw wagę zamrożonego produktu.**
  - g **waga zwiększa się co 100 g**
  - ▲ **waga zwiększa się co 10 g**
  - ▼ **waga zmniejsza się co 10 g**
- **Naciśnij przycisk Start**.

UWAGA:

1. Gdy czas gotowania wynosi ponad 60 minut, czas będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
2. Postępuj zgodnie z treścią tabel na następnych stronach, korzystając z zalecanych wag oraz akcesoriów.

Program		Waga	Akcesoria	Wskazówki
	6 Podgrzewanie świeżych zapiekanek	200 - 1000 g		**Do podgrzewania i przyrumieniania świeżych zapiekanek**. Zdejmij opakowanie i umieść zapiekankę w żaroodpornym naczyniu na okrągłym ruszcie, umieszczonym na metalowym talerzu, a całość umieść na szklanym talerzu.
	7 Pizza świeża	150-800g		**Do podgrzewania i przyrumieniania wierzchu świeżej**, **kupionej pizzy**. Usuń opakowanie i ułóż pizzę na okrągłym ruszcie umieszczonym na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
	8 Pizza zamrożona	100-700g		**Do podgrzewania i przyrumieniania wierzchu zamrożonej**, **kupionej pizzy**. Usuń opakowanie i ułóż pizzę na krągłym ruszcie ustawionym na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu.
	9 Podgrzewanie świeżych ciast/Quiche	150 - 900 g		**Do podgrzewania gotowego**, **schłodzonego ciasta z owocami**. Zdejmij opakowanie i umieść ciasto w żaroodpornym naczyniu na okrągłym ruszcie, umieszczonym na metalowym talerzu, a całość umieść na szklanym talerzu.
	10 Małe kawałki ciast	150 - 700 g		**Do podgrzewania**, **przypiekania i przyrumieniania małych kawałków ciast** kiełbasy w cieście, pasztecików, ciast z warzywami, grzybami, szynką lub serem. Umieść bezpośrednio na okrągłym ruszcie umieszczonym na metalowym talerzu, a całość umieść na szklanym talerzu.

Polski

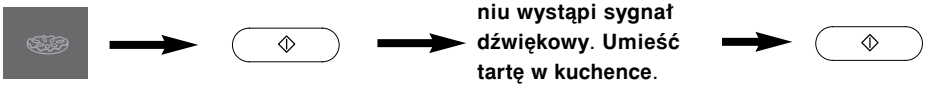
Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Program		Waga	Akcesoria	Wskazówki
	14 Kawałki kurczaka	150 - 1500 g		**Do pieczenia części kurczaka jak nóżki**, **udka lub skrzydełka**. Umieść kawałki kurczaka w naczyniu żaroodpornym umieszczonym na ruszcie. W celu równego upieczenia, rozłóż części kurczaka w jednej warstwie i na sygnał dźwiękowy, obróć je na drugą stronę.
	15 Cały kurczak	1000 - 2800 g		**Do pieczenia całego**, **świeżego**, **niefaszerowanego kurczaka**. Farsz przygotuj oddzielnie. Umieść kurczaka na żaroodpornej odwróconej salaterce położonej na metalowym talerzu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka piersiami do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć go na drugą stronę.
	16 Wieprzowina lub cielęcina	800 - 2000 g		**Do przygotowania pieczeni ze świeżej wieprzowiny lub cielęciny**. Umieść wieprzowinę lub cielęcinę w płytkim, żaroodpornym naczyniu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
	17 Wołowina	700 - 1300 g		**Do przygotowania pieczeni ze świeżej wołowiny**. Umieść wołowinę w płytkim, żaroodpornym talerzu ustawionym na metalowym talerzu, stojącym na szklanym talerzu. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
	18 Żeberka	750 - 1400 g		**Do przypiekania świeżych pieczonych żeberek wołowych z kością**. Umieść żeberka w żaroodpornym naczyniu na górnym ruszcie umieszczonym na metalowej tacy stojącej na szklanej tacy. Większe kawałki (ponad 1000 g) należy umieszczać bezpośrednio na górnym ruszcie. Odwróć po usłyszeniu sygnału. Po przygotowaniu odczekaj 10 minut po wyjęciu dania z piekarnika. Program służy do przypiekania w stopniu krwistym lub średnim.
	19 Baranina	800 - 2200 g		**Do przypiekania świeżej jagnięciny** Umieść jagnięcinę w płytkim żaroodpornym naczyniu na metalowej tacy umieszczonej na szklanej tacy. Duże kawałki jagnięciny można umieścić bezpośrednio na metalowej tacy. Odwróć po usłyszeniu sygnału. Ten program nie jest właściwy do przygotowania jagnięciny z kością.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Program		Waga	Akcesoria	Wskazówki
	20 Tarta	4 - 6 porcji		Aby przygotować zapiekaną potrawę (tarta) z surowych składników –patrz przepisy w książce kucharskiej; Np. Savoury Quiche –Quiche Lorraine (rodzaj zapiekanki), tarta grzybowa, tarta cebulowa, tarta szpinakowa. Tarta na słodko tarta Bourdaloue, tarta ze świeżego sera, tarta z rabarbaru, tarta jabłkowa. • Ustaw automatyczny program menu Tart 4-6 porcji – 1 naciśnięcie 25 cm średnicy 6-8 porcji – 2 naciśnięcia 27 cm średnicy 8-10 porcji – 3 naciśnięcia 30 cm średnicy • Po upieczeniu, odczekaj kilka minut w trybie pauzy. Wyjmij z formy i ostudź na półce.
	21 Tarta	6 - 8 porcji		
	22 Tarta	8 - 10 porcji		

W przypadku programów do tart piekarnik należy wstępnie podgrzać. Należy wykonać następującą procedurę:



- **Wybierz program tarty 20, 21 lub 22 w zależności od jej rozmiaru.**
- **Naciśnij przycisk start, aby wstępnie pogrzać kuchenkę.**
- **Po wstępnym podgrzaniu wystąpi sygnał dźwiękowy. Umieść tartę w kuchence.**
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGI DO AUTOMATYCZNEGO PROGRAMU TART

1. Do pieczenia tart należy używać tylko metalowych form z aluminium lub innego lekkiego metalu pokrytego teflonem.
   W programie tym nie używać tortownic z otwieranym dnem, z kartonu lub lekkiego aluminium.
2. Końcowy kolor spodu ciasta zależy od jego jakości.
3. Wierzchni kolor zależy od rodzaju farszu. Z tego względu może się okazać wskazane zakończenie pieczenia na kilka minut przed końcem programu.
4. Nie należy używać tego programu do pieczenia pizzy oraz placków.

Polski

Programowanie

Ta funkcja umożliwia zaprogramowanie w kuchence często wykonywanych czynności rozgrzewania i gotowania. Możliwe jest zaprogramowanie określonego poziomu mocy i czasu, w zależności od preferencji. W pamięci zapisać można trzy zadania.

Ustawianie programu

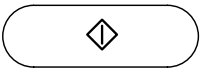
Skonfigurować żądany program gotowania

- **Naciśnij przycisk programowania pamięci. Automatycznie wybrany zostanie program 1. Aby wybrać program 2, naciśnij przycisk pamięci dwa razy. Aby wybrać program 3, naciśnij przycisk pamięci trzy razy.**
- **Nacisnąć przycisk programowania Memory, aby zapisać to zadanie, lub nacisnąć przycisk Start, aby rozpocząć przygotowywanie jedzenia przy użyciu tego programu.**

Programy pamięci są przygotowane do podgrzania 1 filiżanki, 1 kubka lub 2 kubków gorącego napoju (np. herbaty, kawy, mleka lub zupy).

	Liczba naciśnięć	Kategoria	Zalecana waga	Moc i czas
Program 1	1 naciśnięcia	1 filiżanka	150 ml	1000 W 80 s
Program 2	2 naciśnięcia	1 kubek	300 ml	1000 W 120 s
Program 3	3 naciśnięcia	2 kubki	2 x 300 ml	1000 W 240 s

Używanie programu zapisanego w pamięci



- **Nacisnąć przycisk programowania Memory.**
- **Automatycznie wybrany zostanie program 1. Aby wybrać program 2 lub 3, należy przekręcić pokrętło menu automatycznego w prawo.**
- **Nacisnąć przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie.**

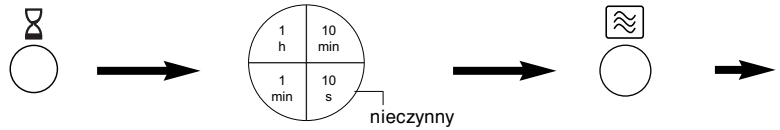
UWAGA:

1. Programów automatycznych nie można zapisywać w pamięci.
2. Nie można zaprogramować trybu rozgrzewania z termoobiegiem.
3. W pamięci można zapisać tylko 1-etapowe zadanie gotowania. Nie jest możliwe zaprogramowanie 2- lub 3-etapowego zadania gotowania.
4. Zapisanie w pamięci nowego programu spowoduje usunięcie poprzednio zapisanego programu.
5. Programowanie zostanie anulowane w przypadku odłączenia zasilania lub wyjęcia wtyczki.
6. W przypadku zaprogramowania w pamięci programu od odgrzewania butelki z pokarmem dla niemowląt lub słoiczka z jedzeniem, należy sprawdzić temperaturę potrawy przed podaniem jej dziecku.

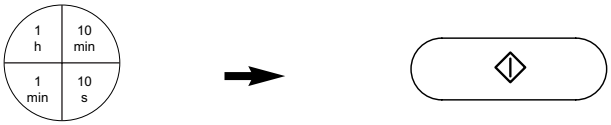
Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Przycisk Opóźnienie/Pauza umożliwia zaprogramowanie gotowania z opóźnionym rozpoczęciem.

Np.



- **Naciśnij przycisk Opóźnienie/ Pauza.**
- **Ustaw czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania**, (do 9 godzin 99 minut).
- **Ustaw żądany program i czas gotowania**.



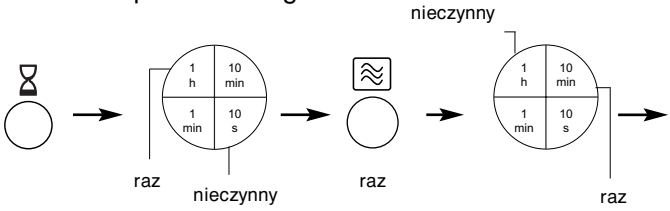
- **Naciśnij przycisk Start**.

UWAGA:

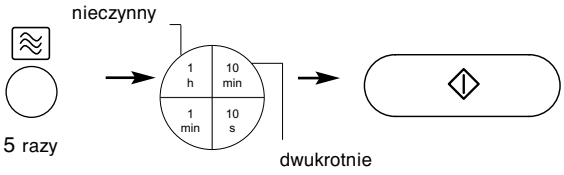
1. Możesz zaprogramować trzy fazy gotowania wraz z jego opóźnionym rozpoczęciem.

Np.

Opóźnienie: 1godz. Duża moc: 10 min



Wolne gotowanie: 20 min.

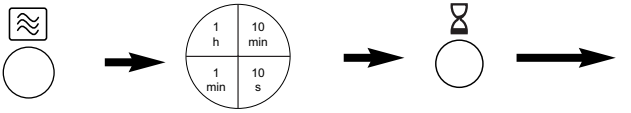


2. Jeśli nastawiony czas przekracza jedną godzinę, będzie on odliczany w minutach. Gdy nastawiony czas jest krótszy od jednej godziny, będzie odliczany w sekundach.
3. Opóźnienie rozpoczęcia gotowania można zaprogramować przed którymkolwiek z programów automatycznych.

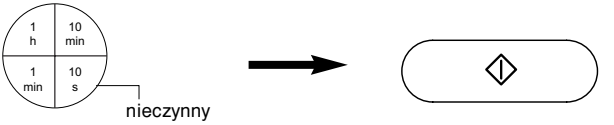
Czas pauzy

Przycisk Opóźnienie/Pauza umożliwia zaprogramowanie czasu pauzy po zakończeniu gotowania lub zaprogramowanie kuchenki do odliczania minut.

Np. **Do zaprogramowania czasu odczekania po gotowaniu**.



- **Ustaw żądany program i czas gotowania**.
- **Naciśnij przycisk Opóźnienie/ Pauza.**



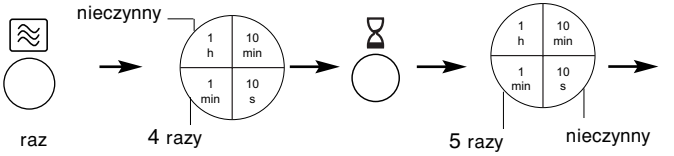
- **Ustaw żądany czas gotowania** (do 9 godzin 99 minut).
- **Naciśnij przycisk Start**.

UWAGA:

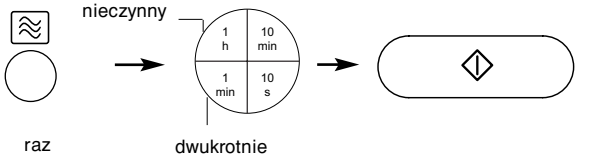
1. Możesz zaprogramować trzy fazy gotowania wraz z trybem pauzy.

Np.

Duża moc: 4 min. Czas Pauzy: 5 min.



Duża moc: 2 min.



2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte podczas działania minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.
3. Kuchenka może być wykorzystana jako minutnik. W tym celu należy nacisnąć przycisk Opóźnienie/ Pauza, ustawić czas i nacisnąć przycisk Start.

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

P: **Dlaczego kuchenka nie włącza się?**

O: Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka zasilającego inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawna jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko zasilające.
Jeśli okaże się, że niesprawna jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

P: **Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?**

O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.

P: **Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?**

O: Kuchenka jest skonstruowana tak, aby nie przyjmować niepoprawnego programu. Na przykład, kuchenka nie przyjmie jednoetapowego gotowania (za wyjątkiem opóźnionego rozpoczęcia gotowania), ani nie zaakceptuje programu automatycznego po opóźnionym rozpoczęciu gotowania.

P: **Czasami z otworów wentylacyjnych wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?**

O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.

P: **Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?**

O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na KONWEKCYJNY/GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.

P: **Czy mogę sprawdzić ustawioną temperaturę kuchenki podczas gotowania lub podgrzewania w trybie KONWEKCJI?**

O: Tak. Naciśnij przycisk wyboru temperatury Konwekcji, a na oknie wyświetlacza pojawi się na 2 sekundy temperatura kuchenki.

P: **Czy mogę gotować moje ulubione potrawy korzystając z funkcji KONWEKCJA/GRILL**

O: Tak. Możesz gotować swoje ulubione potrawy tak samo jak w konwencjonalnym piekarniku. Sprawdź instrukcje podane w książce kucharskiej Panasonic odnośnie zalecanych temperatur kuchenki i czasów gotowania.

P: **Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?**

O: Kuchenka ma zaprogramowany tryb DEMONSTRACYJNY. Jest on przeznaczony do używania w punkcie sprzedaży.
Wyłącz tryb demonstracyjny, czterokrotnie naciskając przycisk zegara.

P: **Czy mogę używać w kuchence mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?**

O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu KONWEKCYJNY/GRILL. Metal niektórych termometrów, może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO.

P: **Z kuchenki wydobywa się niemiły zapach i dym podczas korzystania z funkcji KONWEKCJA, KOMBINACJA i GRILL. Dlaczego?**

O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 10 minut w trybie KONWEKCYJNYM 250°C bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i niemiłego zapachu.

P: **Dlaczego na wyświetlaczu nie ma napisu?**

O: Nastąpiła przerwa w dopływie prądu w twoim domu lub kuchenka nie jest podłączona do sieci elektrycznej. Powtórz procedurę opisaną na stronie 9.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeśli otwory wentylacyjne są zatkane, może wystąpić przegrzanie kuchenki, co może wpłynąć negatywnie na jej działanie.

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelek drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.
   NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO ZWYKŁYCH KUCHENEK.
3. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia. Nie należy używać silnych środków z dodatkami sciernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
4. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
5. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
6. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
7. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ściance kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.
   Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.
   Pamiętaj, aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
8. Podczas korzystania z GRILLA, KONWEKCJI lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może pryskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
9. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
10. Kuchenka powinna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwali
    fikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
11. Zapewniać stałą drożność odpowietrzników. Sprawdzić, czy kurz lub inny materia nie blokuje odpowietrzników na górze, na dole lub z tyłu kuchenki. Zablokowanie odpowietrzników spowoduje przegrzanie mogące wpłynąć na działanie kuchenki.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	
Częstotliwość robocza:	2,450 MHz	
Pobór mocy:	Maksymalnie	2980 W
	Mikrofale	1275 W
	Grill 1560 W	
	Konwekcja	1560 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W
		(IEC-60705)
	Grill	1560 W
	Konwekcja	1400 W
Wymiary zewnętrzne:	530 (W) x 508 (D) x 344 (H) mm	
Wymiary wnętrza kuchenki:	350 (W) x 360 (D) x 250 (H) mm	
Waga z akcesoriami:	24.0 Kg	
Hatas:	52, 7dB	

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Produkt ten jest wyrobem, który spełnia wymagania norm europejskich dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej (EMC). Stosownie do tych wymagań urządzenie zaliczone jest do grupy „2" i posiada klasę bezpieczeństwa „B". Grupa „2" oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest z założenia generowana w formie fal elektromagnetycznych, przeznaczonych do podgrzewania produktów żywnościowych. Klasa „B" oznacza, że urządzenie może być użytkowane w typowych warunkach domowych.

Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)
Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia. Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.
Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

Użytkownicy biznesowi w krajach Unii Europejskiej
W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub z dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

Pozbywanie się odpadów w krajach poza Unią Europejską
Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskej. W razie potrzeby pozbycia się niniejszego produktu prosimy skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą celem uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania.

Instalace a připojení

Kontrola mikrovlnné trouby

Vybalte troubu, odstraňte veškery balicí materiál a ověřte, že nedošlo k jejímu poškození, např. k promáčknutí, poškození dveřních zámků nebo poškrábání dvířek. Pokud zjistíte jakékoli poškození, uvědomte ihned prodejce. Neinstalujte poškozenou mikrovlnnou troubu.

Pokyny k uzemnění

DŮLEŽITÉ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT NÁLEŽITĚ UZEMNĚN, ABY BYLA ZAJIŠTĚNA OSOBNÍ BEZPEČNOST. Pokud síťová zásuvka není uzemněná, zákazník osobně zodpovídá za to, že ji nahradí řádně uzemněnou zásuvkou.

Provozní napětí

Napětí musí odpovídat hodnotě uvedené na štítku trouby. Pokud je použito vyšší než předepsané napětí, může vzniknout požár nebo jiné škody.

Umístění trouby

Troubu lze umístit na pracovní plochu nebo vestavět do nábytku. Není určena k provozu uvnitř skříně.

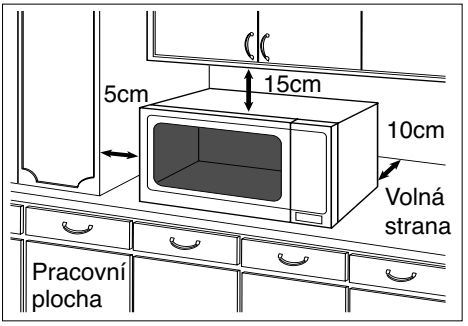
1. Umístěte troubu na rovny a stabilní povrch vyše než 85 cm nad podlahu.
2. Po instalaci trouby by mělo byt snadné odpojit spotřebič od zdroje napájení vytažením zástrčky nebo pomocí jističe.
3. Pro řádny provoz trouby zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu.

Umístění na pracovní ploše

a. Nad mikrovlnnou troubou ponechte 15 cm volného prostoru, za troubou 10 cm, na jedné straně 5 cm a na druhé musí byt alespoň 40 cm volného prostoru.
b. Pokud je jedna strana trouby umístěna těsně u zdi, pak druhá nebo horní strana nesmí byt blokována.

Vestavění mikrovlnné trouby

Mikrovlnnou troubu lze vestavět do nástěnné skříňky pomocí instalační sady bílé NN-TKA80W, stříbro NN-TKA80M, kterou lze zakoupit u místního prodejce společnosti Panasonic.



4. Neumísťujte mikrovlnnou troubu v blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Patky se nesmějí odstraňovat.
6. Mikrovlnná trouba je určena pouze pro domácí použití. Nepoužívejte ji ve venkovním prostředí.
7. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.
8. Přívodní elektrická šňůra se nesmí dotykat vnějšku mikrovlnné trouby. Přívodní šňůra se rovněž nesmí dostat do blízkosti horkych povrchů. Nenechávejte přívodní šňůru viset přehnutou přes okraj stolu nebo pracovní desky. Nenamáčejte přívodní šňůru, zástrčku ani mikrovlnnou troubu do vody.
9. Nezakryvejte větrací otvory na horní a zadní straně trouby. Jsou-li větrací otvory při provozu zakryté, trouba se může přehřát. V takovém případě je mikrovlnná trouba chráněna tepelnou pojistkou a její provoz se obnoví až po vychladnutí.

VÝSTRAHA

1. Těsnění dveří a okolní plochy se čistí vlhkym hadříkem. Spotřebič je nutno prohlédnout a zjistit, zda nedošlo k poškození těsnění dveří a okolních ploch. Pokud jsou tyto plochy poškozeny, spotřebič se nesmí používat, dokud servisní technik vyškoleny vyrobcem neprovede opravu.
2. Nepokoušejte se manipulovat ani seřizovat či opravovat dvířka, těleso ovládacího panelu, bezpečnostní spínače nebo jiné části mikrovlnné trouby. Nesnímejte z mikrovlnné trouby vnější panel, ktery chrání před mikrovlnnym záření. **Opravy může provádět pouze kvalifikovany servisní technik.**
3. Nepoužívejte spotřebič, jestliže je poškozena PŘÍVODNÍ ŠŇŮRA NEBO ZÁSTRČKA, pokud spotřebič řádně nepracuje, byl poškozen nebo spadl na zem. Je to nebezpečné pro všechny osoby kromě servisního technika vyškoleného vyrobcem k provádění servisních oprav.
4. Pokud je přívodní šňůra spotřebiče poškozena, musí byt nahrazena speciální přívodní šňůrou od vyrobce.
5. Děti mohou mikrovlnnou troubu používat pouze v případě, že dostaly náležité instrukce, aby troubu dokázaly bezpečně používat a rozuměly nebezpečí nesprávného použití.
6. Tekutiny a potraviny se nesmějí zahřívat v uzavřenych nádobách, protože mohou explodovat.
7. Mikrovlnnou troubu nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženymi tělesnymi, smyslovymi nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnymi zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo jim nebyly poskytnuty pokyny k použití mikrovlnné trouby osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly byt pod dohledem, aby si s troubou nehrály.

Použití mikrovlnné trouby

1. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu pro jiné účely, než je příprava jídla. Mikrovlnná trouba je navržena vyslovně pro ohřev nebo vaření jídel. Neohřívejte v mikrovlnné troubě chemické látky ani jiné nepotravinové produkty.
2. Před použitím zkontrolujte, zda lze nádobí či obaly použít v mikrovlnné troubě.
3. Nepokoušejte se v mikrovlnné troubě sušit noviny, oděvy ani další materiály. Může dojít k jejich vzplanutí.
4. Když se mikrovlnná trouba nepoužívá, neskladujte uvnitř žádné předměty kromě jejího příslušenství pro případ, že by došlo k náhodnému zapnutí trouby.
5. POKUD DO MIKROVLNNÉ TROUBY NEJSOU VLOŽENY POTRAVINY, nesmí byt tento spotřebič provozován v režimu MICROWAVE nebo COMBINATION. Takovy provoz může spotřebič poškodit. Vyjimkou je bod 1 provozu topného tělesa.
6. Pokud se v mikrovlnné troubě objeví kouř nebo oheň, stiskněte tlačítko Stop/Cancel a nechte dvířka zavřená, aby se plameny udusily. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte elektricky proud pojistkou nebo jističem.

Provoz topného tělesa

1. Před prvním použitím funkce CONVECTION, COMBINATION nebo GRILL vytřete z prostoru mikrovlnné trouby přebytečny olej a zapněte troubu bez potravin a příslušenství na 10 minut v režimu CONVECTION 250°C. Vypálí se tak olej používany proti korozi. Pouze v tomto případě se mikrovlnná trouba použije prázdná.
2. Vnější plochy mikrovlnné trouby včetně větracích otvorů na skříni a dvířkách trouby se při použití funkcí CONVECTION, COMBINATION a GRILL zahřejí, proto buďte opatrní při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání či vyjímání jídla a příslušenství.
3. Mikrovlnná trouba je vybavena dvěma topnymi tělesy, která jsou umístěna v horní a zadní části. Po použití funkce CONVECTION, COMBINATION a GRILL budou tyto povrchy velmi horké. Po vaření v těchto režimech bude velmi horké i příslušenství trouby.
4. Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou při kombinovaném použití silně zahřát. Vzhledem ke generovanému teplu by malé děti k troubě vůbec neměly mít přístup. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělych.

Provoz motoru ventilátoru

Při provozu mikrovlnné trouby v režimu Microwave/topné těleso se ventilátor vždy otáčí a ochlazuje elektrické komponenty. Po dokončení činnosti se ventilátor může ještě chvíli otáčet.

Osvětlení trouby

Bude-li nutné provést vyměnu osvětlení trouby, obraťte se na svého prodejce.

Příslušenství

Mikrovlnná trouba se dodává s různym příslušenstvím. Postupujte vždy podle pokynů pro použití daného příslušenství.

Skleněny talíř

1. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu bez nosného vozíku a skleněného talíře.
2. Nikdy nepoužívejte jiny typ skleněného talíře než ten, ktery je určen přímo pro tuto troubu.
3. Je-li skleněny talíř horky, nechte jej před čištěním nebo ponořením do vody vychladnout.
4. Skleněny talíř se může otáčet oběma směry.
5. Pokud se jídlo nebo nádoba na skleněném talíři dotyká stěn mikrovlnné trouby a zastaví otáčení talíře, talíř se začne automaticky otáčet opačnym směrem. To je normální.
6. Nevařte potraviny přímo na skleněném talíři.

Nosny vozík

1. Nosny vozík a dno mikrovlnné trouby je třeba často čistit, aby se předešlo hluku a odstranily se zbytky potravin.
2. Nosny vozík je nutné při vaření vždy používat se skleněnym talířem.

Kovovy talíř

1. Kovovy talíř je určen pro vaření v režimu Grill, Convection a Combination. Kovovy talíř nepoužívejte pouze v režimu Microwave.
2. Kovovy talíř by měl byt umístěn na skleněny talíř nebo kulatou mřížku.

Kulatá mřížka

1. Kulatá mřížka usnadňuje opékání malych dávek pokrmů a napomáhá dobré cirkulaci tepla.
2. V režimu COMBINATION s režimem MICROWAVE nepoužívejte žádnou kovovou nádobu umístěnou přímo na kulaté mřížce.
3. Kulatou mřížku nepoužívejte pouze v režimu Microwave.

Smaltovaná a drátěná přihrádka

1. Tyto přihrádky se používají v režimu Convection a Grill. Nepoužívejte je v režimu Microwave nebo Combination.
2. Při vaření v režimu Convection používejte pouze jednu nebo obě přihrádky v libovolné pozici. Při vaření v režimu Grill použijte přihrádku v horní pozici.

1) Délka vaření

- Doba vaření uvedená v kuchařce je pouze přibližná. Délka vaření závisí na okolnostech, teplotě, množství potravin a typu nádobí.
- Začněte s minimální dobou vaření, aby nedošlo k převaření. Pokud potraviny nejsou dostatečně uvařené, můžete je vždy vařit o něco déle.

Poznámka: Pokud bude doporučená délka vaření překročena, dojde ke znehodnocení potravin a za extrémních okolností může vzniknout požár, ktery by mohl poškodit vnitřek trouby.

2) Malé množství potravin

- Malé množství potravin s nízkym obsahem vlhkosti se může spálit, vysušit nebo vzplanout, pokud se vaří příliš dlouho. Jestliže materiál uvnitř trouby vzplane, nechte dvířka trouby zavřená, vypněte troubu a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

3) Vejce

- Nevařte vejce ve skořápkách a celá natvrdo vařená vejce v režimu MICROWAVE. Může vzniknout takovy tlak, že vejce explodují, a to dokonce i po skončení ohřevu v mikrovlnné troubě.

4) Propichování slupek, blan, střívek a kůže

- Potraviny s neporézním povrchem, například brambory, vaječné žloutky a klobásy, se musejí před vařením v režimu MICROWAVE propíchnout, aby nepraskly.

5) Teploměr na maso

- Teploměr na maso používejte ke kontrole teploty pečeného a drůbežího masa pouze tehdy, je-li maso vyjmuto z mikrovlnné trouby. V režimu MICROWAVE a COMBINATION nepoužívejte běžny teploměr, protože může způsobit jiskření.

6) Tekutiny

- Při zahřívání tekutin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k přehřátí tekutin za bod varu bez viditelného bublání. To může způsobit náhlé vzkypění horké tekutiny. Chcete-li tomu předejít, postupujte následovně:
  a) Nepoužívejte nádoby s rovnymi stěnami a úzkymi hrdly

  b) Nepřehřívejte tekutiny.
  c) Zamíchejte tekutinu před umístěním do mikrovlnné trouby a v polovině vaření.
  d) Po ohřátí nechte nádobku chvíli odstát v troubě, poté ji znovu promíchejte a opatrně vyjměte.

7) Papír a plasty

- Při vaření potravin v plastovych nebo papírovych nádobách mikrovlnnou troubu často kontrolujte, neboť tyto nádoby při přehřátí vzplanou.

- Nepoužívejte vyrobky z recyklovaného papíru (např. papírové utěrky), pokud není papírovy vyrobek označen jako bezpečny pro použití v mikrovlnné troubě. Vyrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat nečistoty, které mohou při používání způsobit jiskření a/nebo požár.
- Ze sáčků na pečení odstraňte před vložením do mikrovlnné trouby drátěné svorky.

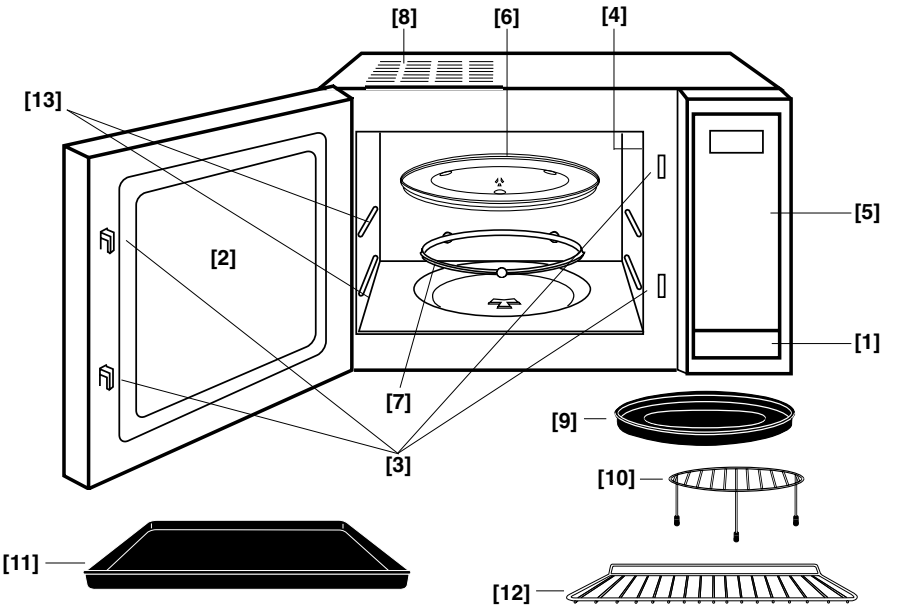
8) Kuchyňské náčiní a fólie

- Neohřívejte uzavřené konzervy nebo láhve, protože by mohly explodovat.
- Kovové nádoby nebo nádoby s kovovym okrajem by neměly byt používány při vaření v režimu Microwave. Způsobují totiž jiskření.
- Pokud používáte hliníkovou fólii, jehly na maso nebo kovové nádobí, měla by byt vzdálenost mezi nimi a stěnami a dvířky mikrovlnné trouby alespoň 2 cm, aby nedocházelo k jiskření.

9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

- Před vložením kojenecké láhve nebo nádoby s dětskou vyživou do trouby je třeba odstranit vrchní díl a dudlík nebo víčko.
- Obsah kojeneckych lahví a nádob s dětskou vyživou je třeba zamíchat nebo protřepat.
- Před konzumací je nutno zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.

Popis mikrovlnné trouby



[1] Tlačítko pro otevření dveří

Stisknutím otevřete dvířka. Pokud dvířka otevřete během vaření, vaření se dočasně přeruší, aniž by se vynulovalo předchozí nastavení. Vaření se obnoví po zavření dvířek a stisknutí tlačítka Start. Když se dvířka trouby otevřou, rozsvítí se žárovka mikrovlnné trouby.

[2] Okno mikrovlnné trouby

[3] Bezpečnostní zámek dvířek

[4] Větrací otvor

[5] Ovládací panel

[6] Skleněny talíř

[7] Nosny vozík

[8] Vnější větrací otvory

[9] Kovovy talíř

[10] Kulatá mřížka

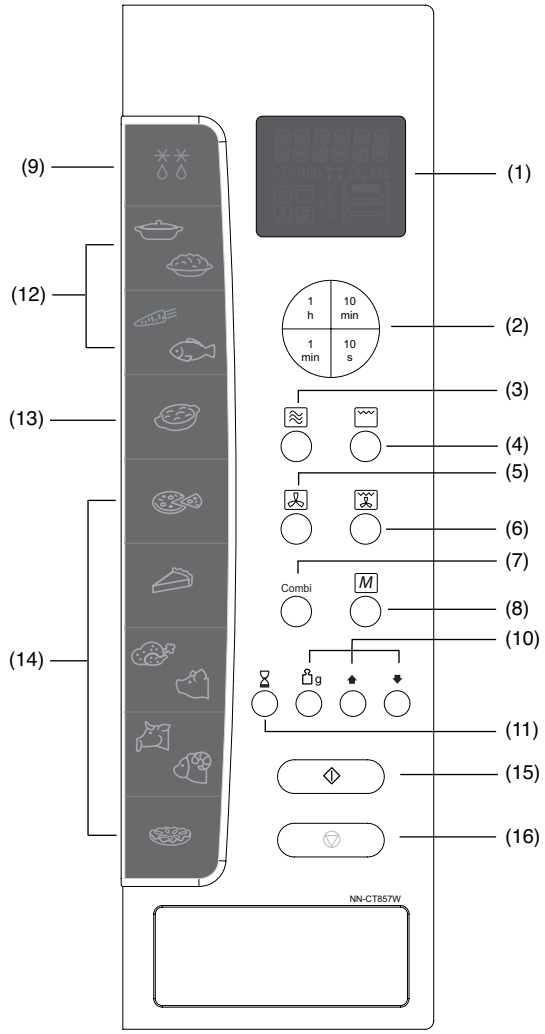
[11] Smaltovaná přihrádka

[12] Drátěná přihrádka

[13] 2 úrovně podpůrnych vodítek pro vaření

Ovládací panel

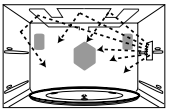
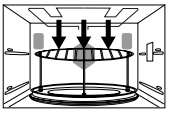
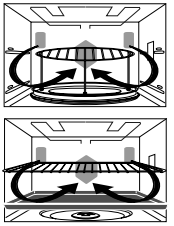
NN-CT857/
NN-CT878



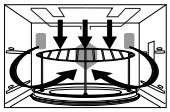
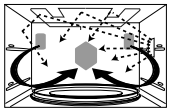
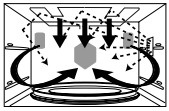
(1) Okénko displeje
(2) Tlačítka času
(3) Tlačítkomikrovlnného vykonu
(4) Tlačítko vykonu grilování
(5) Tlačítko režimu Convection
(6) Tlačítko režimu Grill Convection
(7) Tlačítko režimu Combination
(8) Tlačítko paměti
(9) Tlačítko automatického rozmrazování
(10) Plus/Mínus/Hmotnost Ovládací tlačítka
(11) Tlačítko prodlení/zastavení
(12) Režim Microwave s automatickym čidlem Programové tlačítko
(13) Režim Combination s automatickym čidlem Programové tlačítko
(14) Automaticky režim Combination s nastavením hmotnosti Programová tlačítka
(15) Tlačítko Start
Stisknutím spustíte troubu. Pokud během vaření budou otevřena dvířka nebo dojde ke stisknutí tlačítka Stop/Cancel, vaření bude pokračovat po stisknutí tlačítka Start.
(16) Tlačítko Stop/Cancel
Před vařením: Jedním stisknutím zrušíte instrukce.
Během vaření: Jedním stisknutím dočasně přerušíte program vaření. Dalším stisknutím zrušíte všechny instrukce a na displeji se zobrazí aktuální čas.

Zvuková signalizace: Po stisknutí tlačítka se ozve zvukovy signál. Pokud se signál neozve, nastavení není správné. Při změně funkce mikrovlnné trouby se ozvou dva zvukové signály. Po dokončení vaření se ozve pět zvukovych signálů

Vyběr správného režimu vaření

Režim vaření	Použití	Příslušenství	Nádoby
Microwave (mikrovlnné vaření) 	- Rozmrazování - Ohřívání - Rozpouštění: máslo, čokoláda, syr. - Vaření ryb, zeleniny, ovoce, vajec. - Příprava kompotů, džemů, omáček, pudinků, koláčků, pečiva, jíšky, karamelu, masa, ryb nebo vegetariánskych pokrmů. - Pečení moučníků s vejci a pečení sypkych přísad bez zhnědnutí. (různé druhy koláčů, bublanina atd.) **Bez Předehřátí**	Pouze skleněny otočny talíř	Určené do mikrovlnné trouby, bez kovů.
Grilování 	- Grilování masa nebo ryb. - Grilování toastů. - Zapékání nebo gratinování jídel nebo pěnovych koláčů. **Nutné předehřátí**	Skleněny otočny a kovovy talíř plus kulatá mřížka	Lze použít žáruvzdorné kovové formy.
Konvekce 	- Pečení drobného pečiva s krátkou dobou přípravy: pečivo z odpalovaného těsta, sušenky, koláčky, drobné moučníky, rolády. - Speciální pečení: suflé, pěnové pečivo, plněné taštičky z listového těsta, malé chleby a koláčky, piškotové koláče, pirožky atd. - Pečení pokrmů z křehkého těsta, pizz a koláčů. **Předehřátí doporučeno**	Skleněny otočny a kovovy talíř plus kulatá mřížka nebo smaltovaná a/nebo drátěná přihrádka	Lze použít žáruvzdorné kovové formy.

Vyběr správného režimu vaření

Režim vaření	Použití	Příslušenství	Nádoby
Grill + Convection 	- Pečení červeného masa a silnych steaků (žebra nebo hovězí, kotlety). - Pečení ryb. **Nutné předehřátí**	Skleněny otočny talíř a kovovy talíř plus kulatá mřížka nebo smaltovaná přihrádka a/nebo drátěná přihrádka	Lze použít žáruvzdorné kovové formy.
Combination • Grill + microwave • Convection + microwave • Grill + convection + microwave	- Rozmrazování a ohřev křehkych potravin (pokrmy z křehkého těsta, pizza, chléb, sladké pečivo typu croisant, lasagne, gratinované pokrmy). - Vaření lasagní, masa, brambor nebo zapékanych zeleninovych pokrmů. - Pečení koláčů a pudinků s vejci nebo pečení sypkych směsí gratinovaným povrchem, pečení pokrmů z křehkého těsta, moučníků a koláčů. **Předehřátí doporučeno**	Skleněny otočny a kovovy talíř plus kulatá mřížka (podle velikosti pokrmu)	Určené pro použití v mikrovlnnych troubách a žáruvzdorné. Kovové formy lze použít pouze na kovovém talíři. NEPOUŽÍVEJTE rozkládací dortové formy.
Grilování + mikrovlnný ohřev	Horkovzdušný ohřev + mikrovlnný ohřev 	Grilování + horkovzdušný ohřev + mikrovlnný ohřev 	

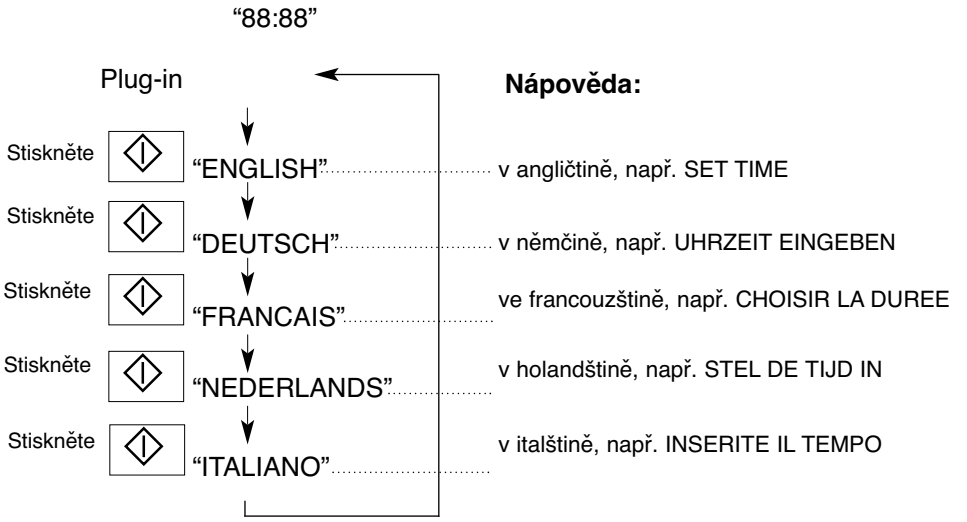
Česky

Příslušenství mikrovlnné trouby

V následující tabulce je uvedeno správné použití příslušenství v mikrovlnné troubě.

	Skleněny talíř	Kovovy talíř	Kulatá mřížka	Smaltovaná polička	Drátěná polička
Microwave	**ANO**	**NE**	**NE**	**NE**	**NE**
Grill	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**
convection	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**
Grill Convection	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**ANO**
Combination	**ANO**	**ANO**	**ANO**	**NE**	**NE**

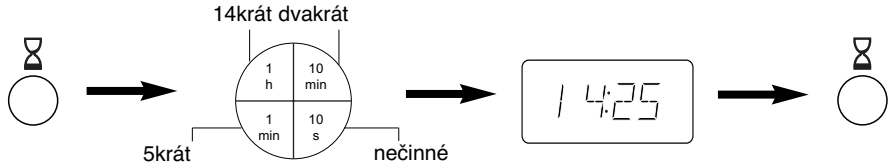
Ovládací prvky a provoz



Tyto modely mají jedinečnou funkci „nápovědy", která vás bude provázet při ovládání mikrovlnné trouby. Po zapojení mikrovlnné trouby do sítě podržte tlačítko Start stisknuté tak dlouho, až najdete svůj jazyk. Když stisknete tlačítka, displej přejde na další pokyn, čímž se zabrání tomu, že uděláte chybu. Pokud si z jakéhokoli důvodu přejete změnit zobrazeny jazyk, odpojte mikrovlnnou troubu a opakujte tento postup.

Nastavení hodin:

Příklad: nastavení 14 hodin 25 minut



- **Stiskněte dvakrát tlačítko prodlení/zastavení.**
  ☛ Dvojtečka začne blikat.
- **Zadejte čas stisknutím náležitých tlačítek času.**
  ☛ Čas se zobrazí na displeji a dvojtečka bliká.
- **Stiskněte jednou tlačítko prodlení/zastavení.**
  ☛ Dvojtečka přestane blikat a čas je zadán.

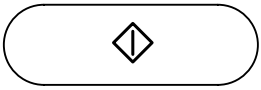
POZNÁMKA:

1. Pro nové nastavení času opakujte všechny uvedené kroky.
2. Čas zůstane zobrazen na displeji, pokud není přerušen přívod elektrického proudu.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24hodinovém formátu.

Child Safety Lock:

Použijete-li tento systém, ovládací prvky nebudou funkční, ale dvířka bude možné otevřít. Dětsky zámek lze nastavit, když je na displeji zobrazená dvojtečka nebo čas.

Nastavení:



- **Stiskněte třikrát tlačítko Start.**
  ☛ Čas zmizí, ale časovy údaji se neztratí.

Zrušení:

- **Stiskněte třikrát tlačítko Stop/Cancel.**
  ☛ Čas se znovu zobrazí na displeji.

Vaření a rozmrazování v mikrovlnné troubě

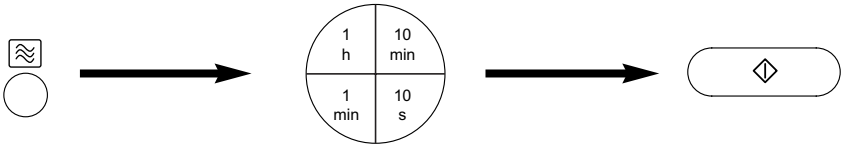
Mikrovlnná trouba nabízí šest různych úrovní vykonu (viz tabulka níže).

Použití příslušenství:

Skleněny talíř

Tabulka uvádí přibližny počet wattů pro každou úroveň vykonu.

Počet stisknutí	Úroveň vykonu	Wattů	Maximální doba
jednou	HIGH	1000 W	30 minut
dvakrát	DEFROST	270 W	99 minut 90 sekund
třikrát	MEDIUM	600 W	99 minut 90 sekund
čtyřikrát	LOW	440 W	99 minut 90 sekund
pětkrát	SIMMER	250 W	99 minut 90 sekund
šestkrát	WARM	100 W	99 minut 90 sekund



- **Zvolte vykon v režimu Microwave.**
- **Zvolte délku vaření.**
- **Stiskněte tlačítko Start.**

POZNÁMKA:

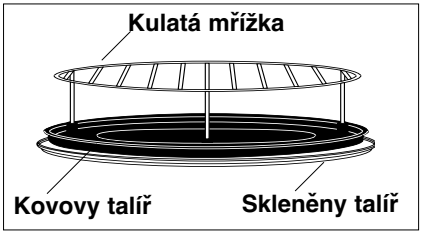
1. Pro dvou nebo třífázové vaření nastavte před stisknutím tlačítka Start znovu úroveň vykonu v režimu Microwave a délku vaření.
   Např.: Zapékané pokrmy – 10 minut úroveň High pro uvedení pokrmu do varu.
   60 minut úroveň Simmer pro vaření.
   10 minut úroveň Warm pro rozvinutí chuti.
2. Dobu odstavení lze naprogramovat po nastavení úrovně vykonu Microwave a nastavení času.
3. V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě do dosažení maximální možné délky.

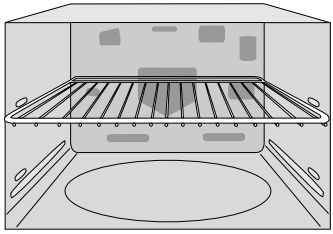
UPOZORNĚNÍ: Pokud bude doba vaření nastavena bez volby úrovně vykonu, mikrovlnná trouba automaticky použije vykon 1 000 W.

Grilování

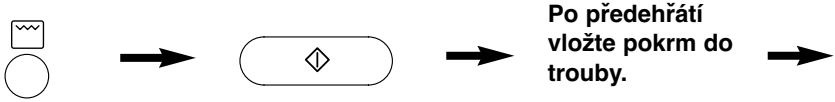
Tlačítko Grill nabízí 3 stupně nastavení grilu.

Použití příslušenství:

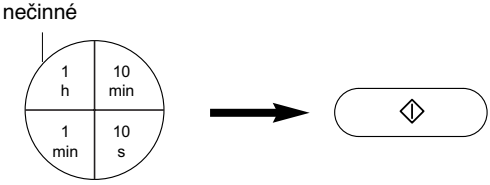




Počet stisknutí	Úroveň vykonu	Wattů
jednou	1 HIGH	1500 W
dvakrát	2 MEDIUM	1200 W
třikrát	3 LOW	950 W



- **Stiskněte tlačítko vykonu grilování pro požadované nastavení grilu.**
- **Stisknutím tlačítka Start spusťte předehřátí.**



- **Zvolte délku vaření** (až 99 minut 90 sekund).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Česky

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

1. Při předehřívání neotvírejte dvířka. Po předehřívání se ozvou 3 zvukové signály a na okénku displeje bude blikat písmeno „P“. Pokud po předehřátí nejsou otevřena dvířka trouby, trouba bude 30 minut udržovat zvolenou teplotu. Po 30 minutách se trouba automaticky vypne a zobrazí čas.
2. Pokud chcete vařit bez předehřátí, pak po vyběru vykonu v režimu Grill zvolte délku vaření a stiskněte tlačítko Start.

POZNÁMKA:

1. Grilování bude probíhat pouze se zavřenymi dvířky.
2. V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě do dosažení 99 minut.

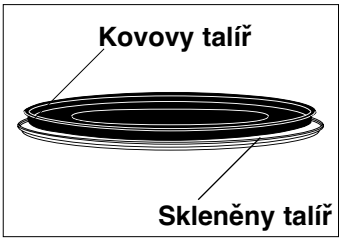
Vaření v režimu Convection/Grill Convection

Tato tlačítka umožňují nastavit konvekční teplotu 40ºC (pouze v režimu Convection) a 100–250ºC zvyšováním po 10ºC. Pro rychly vyběr nejčastěji používanych teplot vaření začíná teplota na 150 °C a pokračuje do 250 °C, následuje 40 °C (pouze pro režim Convection) a 100 °C. Při konvekčním vaření lze vařit na jedné nebo dvou úrovních. Vaření v přihrádkách viz strana CZ-15.

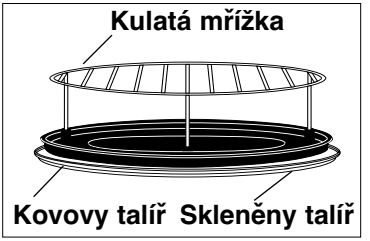
Použití příslušenství: Jednoúrovňové vaření.

V případě použití otočného talíře.

Convection (konvekční vaření)



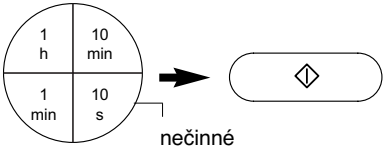
Grill + Convection



Vaření v režimu Convection:

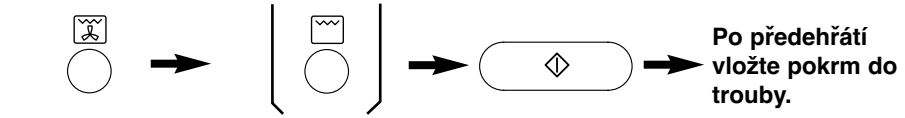
Po předehřátí vložte pokrm do trouby.

- **Nastavte požadovanou teplotu.**
- **Stisknutím tlačítka Start spustťe předehřívání.**



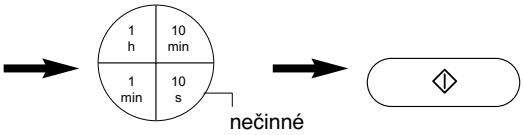
- **Zvolte délku vaření** (až 99 minut 90 sekund).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Cooking by Grill Convection:



Po předehřátí vložte pokrm do trouby.

- **Nastavte požadovanou teplotu. (Vykon grilování je přednastaven na úroveň Vysoká.)**
- **Pokud je potřeba vykon grilování změnit, stiskněte jednou pro nastavení úrovně Střední , dvakrát pro nastavení úrovně Nízká.**
- **Stisknutím tlačítka Start spusťte předehřátí.**



- **Zvolte délku vaření** (až 99 minut 90 sekund).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

1. Při předehřívání neotvírejte dvířka. Po předehřívání se ozvou 3 zvukové signály a na okénku displeje bude blikat písmeno „P“. Pokud po předehřátí nejsou otevřena dvířka trouby, trouba bude udržovat zvolenou teplotu. Po 30 minutách se trouba automaticky vypne a zobrazí se čas.
2. Pokud chcete vařit bez předehřátí, pak po vyběru požadované teploty zvolte délku vaření a stiskněte tlačítko Start.

POZNÁMKA:

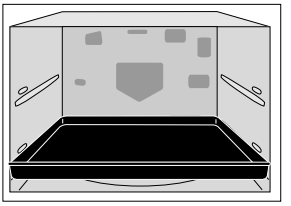
1. Pokud je zvoleny čas vaření kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po jedné sekundě.
2. Pokud zvoleny čas přesahuje jednu hodinu, čas se bude odpočítávat po minutě, dokud se na displeji nezobrazí „1H 00“ (1 hodina). Na displeji se pak zobrazí minuty a sekundy a odpočítávání bude probíhat po sekundách.
3. V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě.
4. Po stisknutí tlačítka Start lze znovu vyvolat a změnit vybranou teplotu. Teplotu lze v okénku displeje zobrazit jedním stisknutím tlačítka režimu Convection nebo Grill Convection. Když se teplota znovu zobrazí v okénku displeje, můžete ji změnit stisknutím tlačítka režimu Convection nebo Grill Convection.

Vaření v přihrádkách

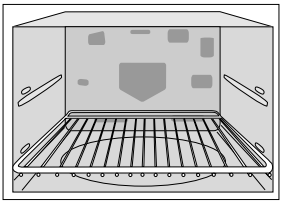
Jednoúrovňové vaření

Pokud při jednoúrovňovém vaření používáte přihrádku, umístěte ji do spodní polohy.

Smaltovaná polička

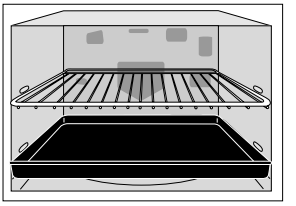


Drátěná polička



Dvouúrovňové vaření

Při dvouúrovňovém vaření použijte obě dodané přihrádky, smaltovanou přihrádku umístěte do spodní polohy a drátěnou do horní.



V závislosti na receptu můžete provést předehřátí s vloženymi přihrádkami nebo bez nich. Podrobnosti najdete přímo v receptu.

Pečení více kusů

Vaření velkych nádob s jídlem

Přihrádky jsou ideální pro pečení více kusů a pro vaření ve velkych nádobách, které se nevejdou na otočny talíř.

POZNÁMKA:

1. Když vaříte s jednou nebo oběma přihrádkami, odstraňte ostatní příslušenství (skleněny talíř, kulatou mřížku a kovovy talíř).
2. Před použitím ověřte, že přihrádky jsou vloženy správně a pevně.
3. Do jedné přihrádky nevkládejte nádobu s jídlem, které váží více než 5 kg.
4. PŘI VYJÍMÁNÍ JÍDLA A PŘÍSLUŠENSTVÍ PO VAŘENÍ POUŽÍVEJTE VŽDY KUCHYŇSKÉ RUKAVICE, TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ BUDOU VELMI HORKÉ.
5. Při vyjímání jídla vytáhněte přihrádku z poloviny a poté vyjměte jídlo. Drátěná přihrádka se pevně usadí na místě.
6. Pokud pečete déle než 20 minut při vysoké teplotě (více než 210 °C), je lepší otočit přihrádky v polovině vaření.

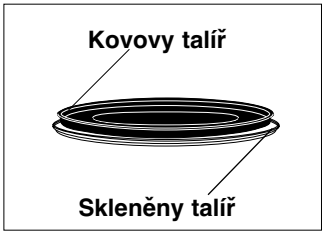
Vaření v režimu combination

Režim Combination nabízí tři nastavení: 1) Grill + Microwave, 2) Convection + Microwave, 3) Grill Convection + Microwave. Při vaření v režimu Combination není úroveň vykonu Microwave 1000 W dostupná. Při normálním používání by to nebylo vhodné (pokrm by byl uvařeny před zhnědnutím).

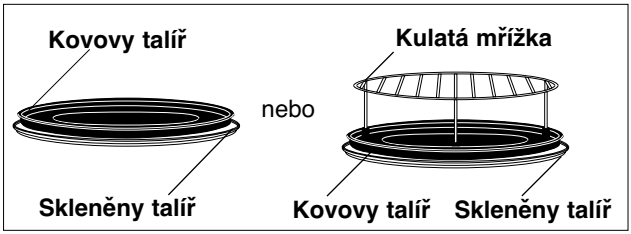
Použití příslušenství:

Grill + Microwave

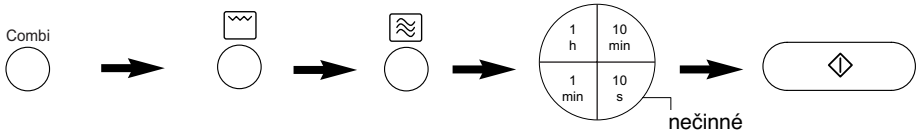
Convection + Microwave



Grill Convection + Microwave



1) Grill + Microwave



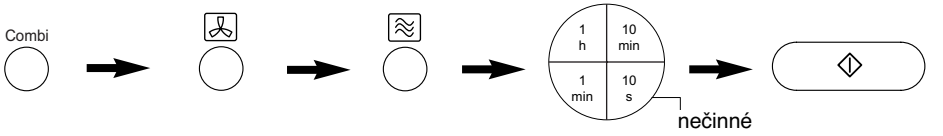
- **Stiskněte tlačítko Combination.**
- **Zvolte požadované nastavení grilu.**
- **Nastavte vykon v režimu Microwave.**
- **Nastavte požadovanou délku vaření** (až 9 hodin 99 minut).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Česky

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

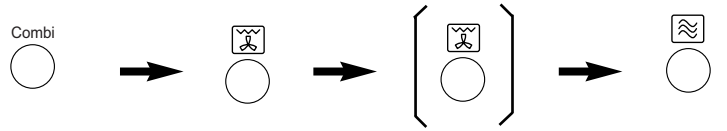
Při vaření v režimu Combination lze troubu předehřát. Před nastavením délky vaření stiskněte tlačítko Start a řiďte se instrukcemi POZNÁMKY K PŘEDEHŘÍVÁNÍ na straně CZ-14.

2) Convection + Microwave

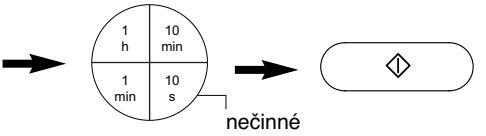


- **Stiskněte tlačítko Combination.**
- **Nastavte požadovanou teplotu.**
- **Nastavte požadovanou úroveň vykonu v režimu Microwave.**
- **Nastavte požadovanou délku vaření** (až 9 hodin 99 minut).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

3) Grill Convection + Microwave



- **Stiskněte tlačítko Combination.**
- **Nastavte požadovanou teplotu. (Vykon grilování je přednastaven na úroveň Nízká.)**
- **Pokud chcete změnit vykon grilování, stiskněte jednou pro nastavení úrovně Vysoká a dvakrát pro úroveň Střední.**
- **Nastavte požadovanou úroveň vykonu v režimu Microwave.**



- **Nastavte požadovanou délku vaření** (až 9 hodin 99 minut).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

Při vaření v režimu Combination lze troubu předehřát. Před nastavením délky vaření stiskněte tlačítko Start a řiďte se instrukcemi POZNÁMKY K PŘEDEHŘÍVÁNÍ na straně CZ-14.

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ:

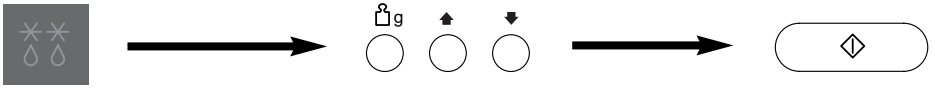
Při vaření v režimu Combination lze troubu předehřát. Před nastavením délky vaření stiskněte tlačítko Start a řiďte se instrukcemi POZNÁMKY K PŘEDEHŘÍVÁNÍ na straně CZ-14.

POZNÁMKA:

1. Pokud je zvoleny čas vaření kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po sekundách.
2. Pokud zvoleny čas přesahuje jednu hodinu, čas se bude odpočítávat po minutách, dokud se na displeji nezobrazí „1H 00“ (1 hodina). Na displeji se pak zobrazí minuty a sekundy a odpočítávání bude probíhat po sekundách.
3. V případě potřeby můžete nastavenou délku prodloužit během vaření. Délku vaření prodloužíte stisknutím tlačítka 1 min. Čas lze přidávat po jedné minutě, až do 99 minut.
4. Po stisknutí tlačítka Start lze vybranou teplotu znovu vyvolat stisknutím tlačítka Combination. Vybrané nastavení se na displeji zobrazí 2 sekundy.

Automatické rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazovat zmrazené potraviny podle hmotnosti. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost potraviny. Hmotnost se programuje v gramech. Hmotnost v každé kategorii začíná nejčastěji používanou hmotností, aby bylo možné provést volbu rychle.



- **Vyberte požadovany program automatického rozmrazování.**
- **Zvolte hmotnost zmrazeného pokrmu.**
  hmotnost se zvyšuje po 100 g
  hmotnost se zvyšuje po 10 g
  hmotnost se snižuje po 10 g
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Program	Hmotnost	Příslušenství	Vhodné potraviny
b	100–1600 g		**Malé kousky masa, řízky, párky, rybí filety, steaky, kotlety** (po 100 až 400 g). Po zvukovém signálu otočte.
c	400–2000 g		**Velké kusy masa, pečeně, celé kuře.** Po zvukovém signálu otočte.
d	70–400 g		**Pro ohřátí zmrazeného chleba, pečiva a rohlíků.** Odstraňte veškery obal a umístěte na kulatou mřížku na kovovém talíři položené na skleněném talíři. Položte cely velky bochník přímo na kovovy talíř. Po zvukovém signálu otočte.

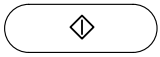
POZNÁMKA:

1. Trvá-li rozmrazování déle než 60 minut, čas se zobrazuje v hodinách a minutách.
2. Tvar a velikost potravin určuje maximální hmotnost, kterou mikrovlnná trouba může pojmout.
   POZNÁMKA k programu 3:
   Chléb a pečivo vyjímejte z trouby opatrně. Během rozmrazování a po jeho skončení budou trouba a příslušenství silně zahřáté.

Programy s automatickym čidlem

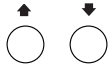
Celou řadu potravin lze vařit bez zadání délky vaření, hmotnosti nebo vykonu.

Např.:



- **Vyberte požadovany program s automatickym čidlem.**
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Tlačítka Plus/Mínus:



Předvolby pro stupeň vaření se v jednotlivych případech liší. Po několika použitích programů s automatickym čidlem se můžete rozhodnout, že dáte přednost vaření potravin s jinym stupněm. Pomocí tlačítek Plus/Mínus lze programy upravit tak, aby vařily delší nebo kratší dobu. Před stisknutím tlačítka Start stiskněte tlačítko ▲ nebo ▼. Pokud jste s vysledkem programů s automatickym čidlem spokojeni, nemusíte tato tlačítka používat.

POZNÁMKA:

1. Programy s automatickym čidlem nemohou fungovat během 3 minut po zapojení.
2. Trouba automaticky vypočítá čas vaření nebo zbyvající čas vaření.
3. Dvířka by neměla byt otevřena, dokud v okénku displeje nezmizí čas.
4. Předpokládá se, že teplota zmrazenych potravin je -18 °C až -20 °C, u ostatních typů potravin se předpokládá +5 °C až +8 °C (teplota v chladničce). Programy pro ohřev těstovin/ryže a programy pro ohřev polévek jsou vhodné pro potraviny, které mají pokojovou teplotu nebo teplotu jako v chladničce.
5. Chcete-li zabránit jakymkoli chybám při programech s automatickym čidlem, zajistěte, aby skleněny i obyčejny talíř byly suché.
6. Pokojová teplota by neměla byt vyšší než 35 °C a nižší než 0 °C.
7. Vařte pouze potraviny s doporučenou hmotností popsanou na straně Cz-21.
8. Pokud byla trouba provozována v režimu Convection, Grill Convection, Combination nebo Grill a je příliš horká pro použití v programu s automatickym čidlem, v okénku displeje se zobrazí nápis „HOT“. Jakmile nápis „HOT“ zmizí, lze použít program s automatickym čidlem. Pokud spěcháte, připravte jídlo manuálním nastavením. Vyberte náležity režim vaření a nastavte čas sami.

Programy s automatickym čidlem

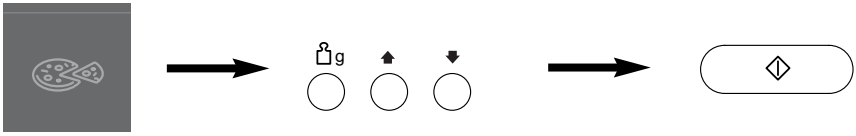
Kategorie		Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
	1 Ohřev polévky	300–1200 g		**Ohřev polévek v balení Tetra Pak, z konzervy nebo domácích polévek.** Všechny pokrmy by měly mít pokojovou teplotu nebo teplotu jako v chladničce. Před ohřevemi po něm pokrm zamíchejte. Je lepší přikryt pokličkou, talířem nebo miskou. Konečná teplota se může lišit v závislosti na hustotě polévky, počáteční teplotě, obsahu cukru a tuku v polévce.
	2 Ohřev ryže a těstovin	200–1200 g		**Ohřev předvařených konzerv, vakuově balenych nebo domácích těstovin, ryže nebo brambor.** Všechny pokrmy by měly mít pokojovou teplotu nebo teplotu jako v chladničce. Před ohřevem i po něm zamíchejte. Je lepší přikryt pokličkou nebo talířem. Konečná teplota se může lišit v závislosti na množství omáčky, obsahu tuku v omáčce a počáteční teplotě.
	3 Vaření čerstvé zeleniny	200–1500 g		**Vaření čerstvé zeleniny.** Vložte připravenou zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Pokropit 6 polévkovymi lžícemi (90 ml) vody. Lehce přikryt děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Větší množství vyžadují zamíchat při zvukovém signálu.
	4 Vaření čerstvých ryb	200–1000 g		**Vaření čerstvych ryb (celych, žádná nepřesahuje 300 g), filet a steaků.** Vložte do nádoby vhodné velikosti. Přidejte 2 polévkové lžíce (30 ml) tekutiny. Přikryt děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou.
	5 Ohřev zmražených gratino-vanych pokrmů	300–1000 g		**Ohřev a zapékání zmrazenych gratinovanych pokrmů.** Odstraňte veškery obal a umístěte gratino-vany pokrm v žáruvzdorné nádobě na kulatou mřížku na kovovém talíři položeném na skleněném talíři.
	6 Ohřev čerstvych gratino-vanych pokrmů	200–1000 g		**Ohřev a zapékání čerstvych gratinovanych pokrmů.** Odstraňte veškery obal a umístěte gratinovany pokrm do žáruvzdorné nádoby na kulatou mřížku na kovovém talíři položeném na skleněném talíři.

Česky

Automatické programy s nastavením hmotnosti

Tato funkce umožňuje uvařit většinu vašich oblíbenych jídel s pouhym nastavením hmotnosti. Trouba určí vykon Microwave, nastavení režimu Grill, teplotu režimu Convection a dobu vaření. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost potraviny. Hmotnost se programuje v gramech. Hmotnost v každé kategorii začíná nejčastěji užívanou hmotností, aby bylo možné provést volbu co nejrychleji.

Např.:



- **Vyberte požadovany automaticky program s nastavením hmotnosti.**
- **Zvolte hmotnost zmrazeného pokrmu.**
  hmotnost se zvyšuje po 100 g
  hmotnost se zvyšuje po 10 g
  hmotnost se snižuje po 10 g
- **Stiskněte tlačítko Start.**

POZNÁMKA:

1. Pokud délka vaření přesahuje 60 minut, čas se zobrazí v hodinách a minutách.
2. Tabulka na následujících stránkách uvádí doporučenou hmotnost a příslušenství.

Kategorie		Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
	7 Ohřev čerstvé pizzy	150–800 g		**Ohřev a zapékání vrchní části čerstvé pizzy.** Odstraňte veškery obal a položte pizzu na kulatou mřížku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři.
	8 Ohřev zmrazené pizzy	100–700 g		**Ohřev a zapékání vrchní části zmrazené (nikoli čerstvé) pizzy.** Odstraňte veškery obal a položte pizzu na kulatou mřížku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři.
	9 Ohřev čerstvych pokrmů z křehkého těsta	150–900 g		**Ohřev předvařených čerstvych pokrmů z křehkého těsta.** Odstraňte veškery obal a umístěte pokrm na kulatou mřížku na kovovém talíři položeném na skleněném talíři.
	10 Drobné pečivo	150–700 g		**Ohřev a zhnědnutí drobného pečiva, vytvoření křupavé kůrky.** Například zapečené párky, masové, zeleninové, houbové a šunkové koláčky a taštičky z lístkového těsta. Umístěte přímo na kulatou mřížku na kovovém talíři položeném na skleněném talíři.

Česky

Automatické programy s nastavením hmotnosti

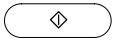
Kategorie		Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
	14 Vaření kuřecích kousků	150–1500 g		**Vaření kuřecích kousků, např. kuřecích stehen nebo křídel.** Položte kuře na kulatou mřížku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři. Pro rovnoměrné pečení rozprostřete kuřecí kousky. Po zvukovém signálu otočte.
	15 Vaření celého kuřete	1000–2800 g		**Vaření celého čerstvého neporcovaného kuřete.** Nádivku vařte zvlášť. Položte kuře na žáruvzdornou otočenou misku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři. Začněte vařit prsní stranou dolů a po zvukovém signálu otočte.
	16 Vaření vepřového nebo telecího masa	800–2000 g		**Vaření čerstvého vepřového nebo telecího masa.** Položte maso na žáruvzdornou misku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.
	17 Vaření hovězího masa	700–1300 g		**Vaření hovězího masa.** Položte maso na misku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři. Po zvukovém signálu otočte.
	18 Vaření hovězího žebra	750–1400 g		**Vaření čerstvého hovězího žebra s kostí.** Položte hovězí žebro v žáruvzdorné nádobě na vysokou grilovací mřížku na kovovém talíři umístěném na skleněném talíři. Větší kusy (nad 1000 g) položte přímo na vysokou grilovací mřížku. Při zvukovém signálu otočte. Po vaření nechte 10 minut odstát mimo troubu. Tento program vaří maso stěží na stupeň Medium.
	19 Vaření jehněčího masa	800–2200 g		**Vaření čerstvého jehněčího masa.** Položte maso v žáruvzdorné nádobě na kovovy talíř na skleněném talíři. Velká jehněčí stehna lze položit přímo na kovovy talíř. Po zvukovém signálu otočte. Tento program není vhodny pro jehněčí maso s kostí.

Automatické programy s nastavením hmotnosti

Kategorie		Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
	20 Koláč	4–6 porcí		Pečení koláčů ze syrovych přísad - recepty najdete v kuchařce, např. slané koláče - slany koláč z oblasti Lorraine, houbovy koláč, cibulovy koláč, špenátovy koláč. Sladké koláče - tvarohovy, koláč, rebarborovy koláč, jablkovy koláč.
	21 Koláč	6–8 porcí		• Zvolte automatickou nabídku pečení koláčů (Tart) stisk 1 porce 4–6 průměr 25 cm stisků 2 porce 6–8 průměr 27 cm stisků 3 porce 8–10 průměr 30 cm
	22 Koláč	8–10 porcí		• Po uvaření nechte koláč několik minut odstát. Vyjměte koláč z formy a nechte jej vychladnout na podstavci.

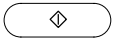
V případě programů na pečení koláčů je třeba nechat troubu vyhřát. Použijte následující posloupnost:

• Vyberte program na pečení koláčů č. 20, 21 nebo 22, v závislosti na velikosti koláče.



• Stisknutím tlačítka spusťte předehřátí trouby.

Až se ozve zvukovy signál předehřátí, vložte koláč do trouby.



• Stiskněte tlačítko Start.

POZNÁMKA K AUTOMATICKÉ NABÍDCE PRO PEČENÍ KOLÁČŮ:

1. Pro pečení koláčů používejte pouze kovové nádoby – teflonové, hliníkové, nebo z jiného lehkého kovu. Průměrny koláč je 30 mm vysoky. Pro automatickou nabídku nepoužívejte nádobí bez okrajů, papírové formy (ne lepenkové) nebo lehké hliníkové formy.
2. Konečná barva se může lišit v závislosti na kvalitě těsta.
3. Vrchní barva koláče se může lišit v závislosti na druhu náplně. Vaření proto možná budete chtít zastavit několik minut před koncem programu.
4. Tuto automatickou nabídku nepoužívejte pro pečení pizzy nebo koláčů s dvojitou kůrkou.

Paměť

Tato funkce umožňuje naprogramovat troubu na běžny ohřev nebo vaření. Troubu můžete naprogramovat na určity vykon a čas podle toho, jak vám to vyhovuje. Do paměti můžete naprogramovat a uložit tři úlohy.

Nastavení paměťového programu

Naprogramujte požadovany program vaření.

- **Stiskněte tlačítko paměti. Trouba je automaticky přednastavena na paměť 1. Chcete-li vybrat paměť 2, stiskněte dvakrát tlačítko paměti. Chcete-li vybrat paměť 3, stiskněte třikrát tlačítko paměti.**

- **Stiskněte tlačítko paměti a dané zadání se uloží nebo stiskněte tlačítko Start a spustí se vaření v tomto pořadí.**

Tato funkce paměti je naprogramována pro ohřev jednoho šálku nebo jedné či dvou misek horkého nápoje (např. čaje, kávy, mléka nebo polévky).

	Počet stisků	Kategorie	Doporučená hmotnost	Vykon a čas
Paměť 1	1	1 šálek	150 cl	1000 W 80 sekund
Paměť 2	2	1 miska	300 cl	1000 W 120 sekund
Paměť 3	3	2 misky	2 x 300 cl	1000 W 240 sekund

Použití paměťového programu

- **Stiskněte tlačítko paměti.**

Trouba je automaticky přednastavena na paměť 1. Chcete-li nastavit paměť 2, stiskněte dvakrát tlačítko paměti. Chcete-li vybrat paměť 3, stiskněte třikrát tlačítko paměti.

- **Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření.**

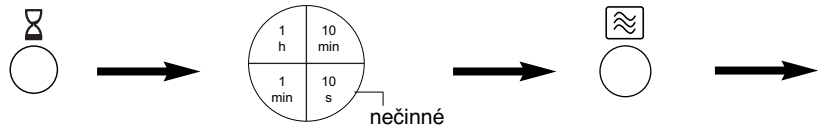
POZNÁMKA:

1. Automatické programy nelze naprogramovat do paměti.
2. Předehřátí v režimu Convection nelze naprogramovat do paměti.
3. Do paměti lze uložit pouze jednofázové vaření. Dvoufázové a třífázové vaření uložit nelze.
4. Nastavení nového programu vaření do paměti zruší předchozí uloženy program vaření.
5. Pokud je napájení vypnuté nebo trouba vytažena ze zásuvky, program v paměti bude smazán.
6. Pokud do paměti naprogramujete ohřev kojenecké lahve nebo sklenice s dětskou vyživou, otestujte teplotu před krmením dítěte.

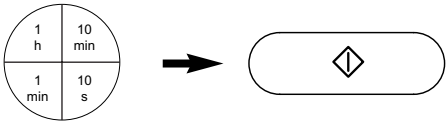
Opožděny start vaření

Tlačítko prodlení/odstavení umožňuje naprogramovat opožděné vaření.

Např.:



- **Stiskněte tlačítko prodlení/odstavení.**
- **Nastavte zpoždění stisknutím tlačítek času** (až 99 minut 90 sekund).
- **Nastavte požadovany program vaření a délku vaření.**

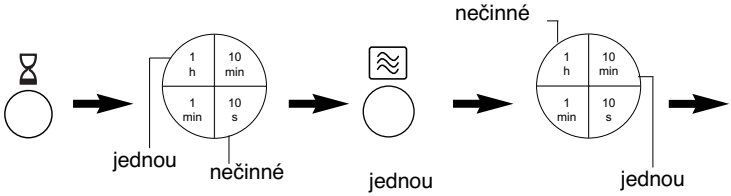


- **Stiskněte tlačítko Start.**

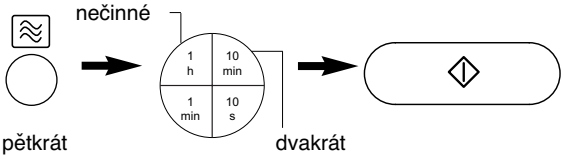
POZNÁMKA:

1. Trojfázové vaření lze naprogramovat včetně opožděného vaření.
   Např.:

Opožděny start: 1 hodina Úroveň High: 10 min.



Úroveň Simmer: 20 min.

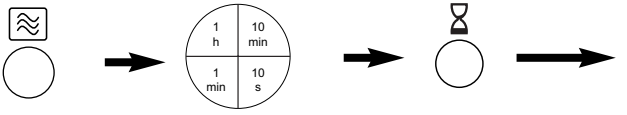


2. Pokud naprogramované zpoždění přesáhne jednu hodinu, čas se bude odpočítávat po minutách. Pokud je kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po sekundách.
3. Zpožděny start nelze naprogramovat před žádnym automatickym programem.

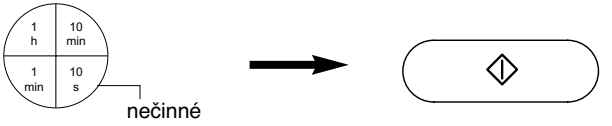
Odstavná doba

Tlačítko prodlení/odstavení umožňuje naprogramovat odstavnou dobu po dokončení vaření nebo naprogramovat troubu jako minutovy časovač.

Např.: Programování odstavné doby po vaření.



- **Zvolte požadovany program vaření a délku vaření.**
- **Stiskněte tlačítko prodlení/odstavení.**

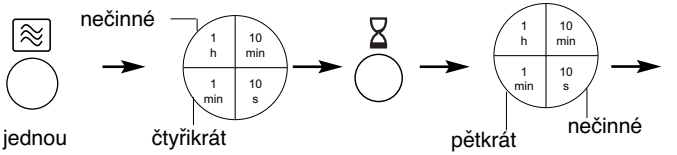


- **Zvolte požadovany čas stisknutím tlačítek času** (až 99 minut 90 sekund).
- **Stiskněte tlačítko Start.**

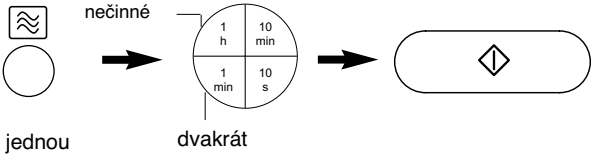
POZNÁMKA:

1. Trojfázové vaření lze naprogramovat včetně odstavné doby.
   Např.:

Úroveň High: 4 min. Odstavná doba: 5 min.



Úroveň High: 2 min.



2. Pokud jsou dvířka trouby při odstavné době nebo v režimu minutového časovače otevřena, čas v okénku displeje se bude nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci lze využít také jako časovač. V takovém případě stiskněte tlačítko prodlení/odstavení, nastavte čas a stiskněte tlačítko Start.

Otázky a odpovědi

Ot.: Proč se mikrovlnná trouba nezapíná?

Od.: Pokud se mikrovlnná trouba nezapíná, zkontrolujte následující:

1. Je zástrčka trouby dobře zasunuta do síťové zásuvky? Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 sekund a znovu ji zapojte.
2. Zkontrolujte jistič a pojistku. Přepněte jistič nebo vyměňte pojistku, pokud je vadná nebo spálená.
3. Pokud je pojistka nebo jistič v pořádku, připojte do zásuvky jiny spotřebič. Pokud spotřebič funguje, problém pravděpodobně souvisí se samotnou troubou. Pokud jiny spotřebič nefunguje, problém pravděpodobně spočívá v zásuvce. Pokud se zdá, že problém souvisí s mikrovlnnou troubou, obraťte se na autorizovany servis.

Ot.: Mikrovlnná trouba ruší televizní přijímač. Je to normální?

Od.: Při vaření v mikrovlnné troubě může docházet k rušení rádia a televize. Podobá se to rušení, které způsobují malé spotřebiče, jako jsou mixery, vysavače, vysoušeče vlasů atd. Neindikuje to žádny problém s mikrovlnnou troubou.

Ot.: Trouba neakceptuje můj program. Proč?

Od.: Mikrovlnná trouba je konstruována tak, aby nepřijala nesprávny program. Trouba například nebude akceptovat čtvrtou fázi ani automaticky program s nastavením hmotnosti po opožděném startu.

Ot.: Proč se na displeji nezobrazuje nápověda?

Od.: Napájení v domácnosti bylo vypnuté nebo byla vypojena zástrčka. Opakujte postup ze strany 9.

Ot.: Z větracích otvorů někdy vychází teply vzduch. Proč?

Od.: Teplo, které vydávají potraviny při vaření, ohřívá vzduch ve vnitřním prostoru mikrovlnné trouby. Ohřáty vzduch z trouby vychází větracími otvory. Do vzduchu se nedostávají žádné mikrovlny. Větrací otvory nesmějí byt při vaření blokovány.

Ot.: Při vaření v režimu COMBINATION se z mikrovlnné trouby ozyvá hučení a cvakání. Co tyto zvuky způsobuje?

Od.: Zvuky se ozyvají při automatickém přepínání z režimu Microwave do režimu CONVECTION/GRILL pro vytvoření kombinovaného nastavení. To je v pořádku.

Ot.: Mohu při vaření nebo předehřívání v režimu CONVECTION zkontrolovat přednastavenou teplotu trouby?

Od.: Ano. Stiskněte tlačítko režimu Convection a teplota trouby se na 2 sekundy zobrazí na displeji.

Ot.: Mohu snadno vařit své oblíbené recepty v režimu CONVECTION/GRILL?

Od.: Ano. Své oblíbené recepty můžete připravovat stejně jako v obyčejné troubě. V kuchařce společností Panasonic najdete doporučené teploty trouby a doporučenou délku vaření.

Ot.: Na displeji se zobrazuje znak „D“ a trouba nefunguje. Proč?

Od.: Trouba je naprogramována na režim DEMO MODE, ktery je určen pro předvádění mikrovlnné trouby v obchodě. Tento režim zrušíte *tver*m stisknutím tlačítka hodin.

Ot.: Mohu v troubě použít běžny teploměr?

Od.: Pouze při vaření v režimu CONVECTION/GRILL. Kov v některych teploměrech může v mikrovlnné troubě způsobit jiskření a neměl by byt používán při vaření v režimu MICROWAVE a COMBINATION.

Ot.: Trouba při vaření v režimu CONVECTION, COMBINATION a GRILL zapáchá a vychází z ní kouř. Proč?

Od.: Po opakovaném použití se doporučuje troubu vyčistit a nechat ji v chodu bez potravin, skleněného talíře a nosného vozíku po dobu 10 minut v režimu CONVECTION při teplotě 250 °C. Vypálí se tak veškeré zbytky potravin nebo oleje, které mohou byt příčinou zápachu a/nebo kouře.

Údržba a čištění mikrovlnné trouby - **DŮLEŽITÉ**

Pro bezpečny provoz je třeba udržovat troubu v čistotě a po každém použití ji vytřít. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchů, což může následně snížit životnost spotřebiče a potenciálně představovat bezpečnostní riziko.

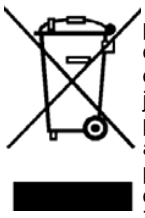
1. Před čištěním mikrovlnnou troubu vypněte.
2. Udržujte vnitřek trouby, těsnění dveří a jeho okolí v čistotě. Pokud na stěnách trouby, těsnění dveří a jeho okolí ulpívají zbytky potravin nebo rozstříknuté tekutiny, otřete je vlhkym hadříkem. V případě většího znečištění lze použít jemny čisticí prostředek. Použití silného nebo abrazivního čisticího prostředku se nedoporučuje. NEPOUŽÍVEJTE ČISTICÍ PROSTŘEDKY NA BĚŽNÉ KUCHYŇSKÉ TROUBY.
3. Vnější povrch mikrovlnné trouby by se měl čistit vlhkym hadříkem. Aby se předešlo poškození funkčních částí uvnitř mikrovlnné trouby, do větracích otvorů by se neměla dostat voda. K čištění skla dvířek mikrovlnné trouby NEPOUŽÍVEJTE silné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové drátěnky, protože by mohly poškrábat jeho povrch a následně porušit sklo.
4. Pokud je ovládací panel znečištěny, očistěte jej jemnym suchym hadříkem. Pro čištění ovládacího panelu nepoužívejte silné nebo abrazivní čisticí prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka otevřená, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby. Po očištění stiskněte tlačítko STOP/CANCEL pro vymazání displeje.
5. Pokud se uvnitř trouby nebo kolem vnější strany dvířek usazuje pára, otřete ji suchou utěrkou. Může k tomu docházet v prostředí s vysokou vlhkostí a v žádném případě to neznamená funkční poruchu spotřebiče.
6. Občas je nutné vyjmout skleněny talíř a vyčistit jej. Omyjte talíř v teplé vodě se saponátem nebo v myčce.
7. Nosny vozík a dno mikrovlnné trouby je třeba pravidelně čistit, aby se zabránilo nadbytečné hlučnosti. Povrch dna trouby stačí očistit jemnym čisticím prostředkem a horkou vodou a pak jej osušit čistou suchou utěrkou. Nosny vozík lze omyt vodou s jemnym saponátem. Pára, která se hromadí při opakovaném používání, nemá žádny vliv na povrch dna nebo kolečka nosného vozíku. Po vyjmutí nosného vozíku za účelem čištění se ujistěte, že jste jej vrátili do správné pozice.
8. V režimu GRILL, CONVECTION nebo COMBINATION může z některych potravin stříkat tuk na vnitřní stěny trouby. Pokud se trouba občas nečistí, může se při jejím používání začít vytvářet kouř.
9. K čištění se nesmí používat parní čisticí zařízení.
10. Servisní údržbu mikrovlnné trouby mohou provádět pouze kvalifikované osoby. Za účelem údržby a oprav se obraťte na nejbližšího autorizovaného prodejce.
11. Větrací otvory udržujte stále čisté. Kontrolujte, zda nejsou vzduchové otvory na horní, spodní nebo zadní straně trouby zablokovány prachem nebo jinym materiálem. Při zablokování větracích otvorů se trouba může přehrát, což ovlivní její provoz a případně to může představovat bezpečností riziko.

Technical Specifications

Napětí:	230 V, 50 Hz	
Provozní kmitočet:	2,450 MHz	
Vstupní výkon:	Maximum;	2980 W
	Režim Microwave;	1275 W
	Režim Grill;	1560 W
	Režim Convection;	1500 W
Výstupní výkon:	Režim Microwave;	1000 W (IEC-60705)
	Režim Grill;	1500 W
	Režim Convection;	1400 W
Vnější rozměry:	530 (š) x 508 (h) x 344 (v) mm	
Rozměry vnitřního prostoru:	350 (š) x 360 (h) x 250 (v) mm	
Hmotnost s vnitřním příslušenstvím: 24,0 kg		
Hlučnost:	52,7 dB	

Tento vyrobek je zařízení, které splňuje evropsky standard EN 55011 pro rušení EMC (EMC = elektromagnetická kompatibilita). Podle tohoto standardu se jedná o vyrobek skupiny 2, třídy B, ktery splňuje požadované limity. Skupina 2 znamená, že je záměrně generována radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro ohřev potravin. Třída B znamená, že tento vyrobek lze používat v obvyklém prostředí v domácnosti.

Informace tykající se likvidace vyrobku pro uživatele elektrického a elektronického zařízení (domácnosti)



Tento symbol na vyrobcích a/nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické vyrobky nepatří do běžného domovního odpadu. Pro řádné zpracování, regeneraci a recyklaci předejte tyto vyrobky do určených sběrných míst, kde budou bezplatně přijaty. V některych zemích je možné vracet vyrobky místnímu prodejci při nákupu nového podobného produktu. Správná likvidace vyrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a předejít potenciálním negativním účinkům na lidské zdraví a životní prostředí, k nimž by jinak došlo při nevhodné manipulaci s odpadem. Místní orgány vám poskytnou podrobné informace o nejbližším sběrném místě Za nesprávnou likvidaci odpadu mohou byt udělovány pokuty v souladu s národní legislativou.

Pro uživatele v Evropské unii
Pokud hodláte likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, požádejte o další informace svého prodejce nebo dodavatele.

Informace o likvidaci v zemích mimo Evropskou unii
Tento symbol platí pouze v Evropské unii. Pokud hodláte vyrobek likvidovat, obraťte se na místní orgány nebo prodejce a vyžádejte si informace o správném způsobu likvidace.

Telepítés és csatlakoztatás

Ellenőrizze mikrohullámú sütőjét

Csomagolja ki a sütőt, távolítsa el a csomagolást, és ellenőrizze, hogy nem láthatók-e sérülések a sütőn, pl. bemélyedések, törött ajtófogantyúk, vagy repedések az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, azonnal értesítse a kereskedőt. Ne helyezzen működésbe sérült mikrohullámú sütőt.

Földelési utasítások

FONTOS: EZT A KÉSZÜLÉKET MEGFELELŐ MÓDON FÖLDELNI KELL A SZEMÉLYES BIZTONSÁG ÉRDEKÉBEN. Ha a hálózati konnektor nincs földelve, a vásárló személyes felelőssége, hogy megfelelően földelt fali konnektorra cseréltesse azt.

Működtetési feszültség

A feszültségnek meg kell felelnie a sütőn található címkén feltüntetett értéknek. Ha a megadottnál magasabb feszültséget használ, az tűzhöz és más károkhoz vezethet.

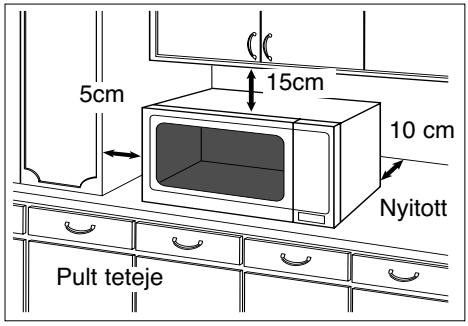
A sütő elhelyezése

Ezt a sütőt csak pult felső részére, beépített használatra tervezték. Szekrény belsejében nem használható.

1. A sütőt egyenletes és stabil felületen, a padlótól legalább 85 cm-re helyezze el.
2. A sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a készülék könnyen kikapcsolható legyen az elektromos hálózatból a csatlakozó kihúzásával, vagy egy megszakító segítségével.
3. A megfelelő működés érdekében biztosítson elégséges légáramlást a sütő körül.

Beépítve

Ez a sütő beépíthető egy fali szekrénybe a megfelelő készlet, a fehér NN-TKA80W, NN-TKA80M ezüst, segítségével, amely beszerezhető a helyi Panasonic márkakereskedőtől.



Használat a pulton:

a. Biztosítson legalább 15 cm szabad helyet a sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t egyik oldalon, és a másik oldalt hagyja szabadon, legalább 40 cm-t biztosítva.
b. Ha a sütő egyik oldala közvetlenül egy fal mellett helyezkedik el, a másik oldalt és a sütő tetejét nem szabad elzárni.

4. Ne helyezze a sütőt elektromos- vagy gázsütő közelébe.
5. A lábakat nem szabad eltávolítani.
6. A sütő csak háztartási célokra használható. Ne használja szabadtéren.
7. Ne használja a mikrohullámú sütőt nedves környezetben.
8. A tápkábel nem érhet hozzá a sütő külső burkolatához. Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől. Ne hagyja a vezetéket az asztal vagy a pult széléről lelógni. Ne merítse a vezetéket, a csatlakozót vagy a sütőt vízbe.
9. Ne zárja el a sütő tetején és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ebben az esetben a sütőt biztonsági hőkapcsoló védi, és a készülék csak a lehűlés után kapcsolható be újra.

Telepítés és csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

1. Az ajtó szigetelését és a szigetelés körüli területet nedves ruhával meg kell tisztítani. A készüléken ellenőrizni kell az ajtó szigetelésének és környékének épségét, és ha ezek a területek megsérültek, a készüléket nem szabad addig használni, amíg a gyártó által képzett szakember ki nem javította.
2. Ne próbálkozzon az ajtónak, a vezérlőpanel burkolatának, a biztonsági zárszerkezet kapcsolójának, vagy a sütő más részeinek javításával vagy módosításával. Ne távolítsa el a külső panelt a sütőről, mivel az védelmet biztosít a mikrohullámú energia ellen. **A javításokat szakképzett szerelővel kell elvégeztetni.**
3. Ne működtesse a készüléket, ha a VEZETÉK VAGY A CSATLAKOZÓ megsérült, ha nem működik megfelelően, vagy ha megsérült, vagy leejtették. A gyártó által képzett szakembereken kívül más személyek számára a javítás elvégzése veszélyes.
4. Ha a készülék tápkábele megsérült, azt a gyártótól beszerezhető speciális tápkábelre kell kicserélni.
5. Gyermekek számára csak akkor engedélyezze a sütő önálló használatát, ha azok megfelelő utasításokat kaptak, képesek a sütő biztonságos használatára, és tisztában vannak a helytelen használat kockázataival.
6. A folyadékok és ételek nem melegíthetők zárt edényekben, mivel azok felrobbanhatnak.
7. A készülék nem használható csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve hiányos tapasztalattal és jártassággal rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) által, kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyelete és útmutatása mellett használják azt. Ügyelni kell arra, hogy gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

A sütő használata

1. Ne használja a sütőt semmilyen más célra, csak étel készítésére. Ezt a sütőt étel melegítésére vagy főzésre tervezték. Ne használja a sütőt vegyi anyagok vagy egyéb, ételek közé nem tartozó termékek melegítésére.
2. Használatuk előtt ellenőrizze, hogy az eszközök/edények alkalmasak-e mikrohullámú sütőben történő használatra.
3. Ne használja ezt a mikrohullámú sütőt újságpapír, ruha vagy más anyagok szárítására. Meggyulladhatnak.
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, a tartozékokat kivéve, mivel a sütőt akár véletlenül is bekapcsolhatja.
5. Ez a készülék nem működtethető a MIKROHULLÁM vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódban, HA NINCS ÉTEL A SÜTŐBEN. Az ilyen működtetés károsíthatja a készüléket. Ez alól kivétel a melegítő funkciónál leírt 1. pont.
6. Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/Törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál, vagy a megszakító panelnél.

Melegítő funkció

1. Mielőtt először használná a HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciót, törölje le a felesleges olajat a sütő belsejében, és működtesse a sütőt HŐLÉGKEVERÉS funkcióban, étel és tartozék nélkül, 250°C-on, 10 percig. Ennek segítségével a rozsdavédelemre használt olaj elégethető. Ez az egyetlen alkalom, amikor a sütő üresen használható.
2. A sütő külső felületei, beleértve a szellőző nyílásokat és a sütő ajtaját, felforrósodnak HŐLÉGKEVERÉS, KOMBINÁCIÓ és a GRILL üzemmódban, ezért legyen óvatos az ajtó nyitása és csukása, illetve az étel és tartozékok be- és kihelyezése során.
3. A sütőben két fűtőelem található a sütő felső és hátsó részében. A HŐLÉGKEVERÉS, a KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkciók használatát követően ezek a felületek nagyon felforrósodnak, ezért ne érjen hozzájuk. MEGJEGYZÉS: Ezeknek a funkcióknak a használatát követően a sütő tartozékai is nagyon forróak lesznek.
4. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermekeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.

A ventilátor motor működtetése

Amikor a sütőt a mikrohullám/melegítő funkcióban használja, a ventilátor folyamatosan működik, hogy lehűtse az elektromos alkatrészeket. A működés befejezését követően, a ventilátor még működhet egy ideig.

Sütő világítás

Amikor szükségessé válik a sütő világításának cseréje, kérjük forduljon a kereskedőhöz, illetve a szakszervizhez.

Kiegészítők

A sütő különböző tartozékokkal kerül szállításra. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó utasításokat.

Üvegtálca

1. Ne működtesse a sütőt, ha a görgőgyűrű és az üvegtálca nincsen a helyén.
2. Soha ne használjon más típusú üvegtálcát, mint a kifejezetten ehhez a sütőhöz tervezett típust.
3. Ha az üvegtálca felforrósodott, hagyja lehűlni, mielőtt tisztítaná, vagy vízbe merítené.
4. Az üvegtálca mindkét irányban foroghat.
5. Ha az üvegtálcára helyezett étel vagy edény hozzáér a sütő falához, és akadályozza a tálca forgását, a tálca automatikusan az ellenkező irányban forog. Ez normális jelenség.
6. Ne főzzön ételeket közvetlenül az üvegtálcán.

Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés és az ételmaradványok lerakódásának megelőzése érdekében.
2. A görgőgyűrűt mindig az üvegtálcával együtt kell használni a főzés során.

Fémtálca

1. A fémtálca Grill, Hőlégkeverés és a Kombináció üzemmódokban használható. Ne használja a fém tálcát mikrohullámú üzemmódban.
2. A fémtálcát az üvegtálcára vagy a rácsra kell helyezni.

Rács

1. A rács segít a kisebb ételek megpirításában, és elősegíti a jó hőáramlást.
2. Ne használjon fémtálakat közvetlenül a rácson KOMBINÁCIÓ vagy a MIKROHULLÁM üzemmódban.
3. Ne használja a rácsot csak MIKROHULLÁM üzemmódban.

Zománcozott polc és rácsos polc

1. A polcok hőlégkeverés és a grill üzemmódokban történő sütéshez valók. Ne használja a polcokat mikrohullámú vagy kombinációs üzemmódban.
2. Hőlégkeverés üzemmódban történő sütéskor csak az egyik, vagy mindkettő megfelelő helyzetben lévő polcot használja. A grill üzemmódban történő sütéskor a felső helyzetben használja a polcot.

1) Főzési idők

- A szakácskönyvben megadott főzési idők közelítő értékek. A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől és az edény típusától függ.
- A minimális főzési idővel kezdje, hogy megelőzze a túlfőzést. Ha az étel nem főtt meg kellőképpen, mindig főzheti egy kicsit tovább.

MEGJEGYZÉS: Ha túllépi a megadott főzési időket, az étel tönkremehet, és rendkívüli esetben akár meg is gyulladhat, ami a sütő belsejének károsodásához vezethet.

2) Kis mennyiségű étel

- Ha kis mennyiségű, vagy alacsony nedvességtartalmú ételt főz, és túl sokáig főzi, az kiszáradhat, vagy meggyulladhat. Ha a sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva a sütő ajtaját, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a konnektorból.

3) Tojás

- Ne főzzön tojást héjában, és ne főzzön egész keménytojást MIKROHULLÁM üzemmódban. A nyomás megnőhet, és a tojások felrobbanhatnak, még a mikrohullámú melegítés végét követően is.

4) A felület átszúrása

- A nem porózus felületű ételek, például a burgonya, tojássárgája vagy a virsli esetén ki kell szúrni a felületüket MIKROHULLÁM főzés előtt, hogy elkerülje felrobbanásukat.

5) Húshőmérő

- Csak akkor használjon húshőmérőt a sültek és szárnyasok sütési fokának ellenőrzésére, ha a húst kivette a sütőből. Ne használjon hagyományos húshőmérőt MIKROHULLÁM vagy a KOMBINÁCIÓ funkciókkal, mivel az szikrázást okozhat.

6) Folyadékok

- Folyadékok, pl. levesek, szószok, vagy italok melegítése során a mikrohullámú sütőben a folyadékok felmelegedhetnek a forráspontra, anélkül, hogy ezt buborékképződés jelezné. Ez a forró folyadék hirtelen kifutásához vezethet.

  Ennek megelőzése érdekében tartsa be az alábbi lépéseket:

  a) Kerülje az egyenes falú, szűk nyakú edények használatát.
  b) Ne melegítse túl a folyadékokat.
  c) Keverje meg a folyadékot, mielőtt a sütőbe helyezné, majd keverje meg ismét a főzési idő felénél.
  d) Melegítés után hagyja az edényt rövid ideig állni a sütőben, majd keverje meg ismét, mielőtt óvatosan kivenné a sütőből.

7) Papír/műanyag

- Ha műanyag- vagy papíredényben lévő ételt melegít, gyakran ellenőrizze a sütőt, mivel ezek a csomagolások meggyulladhatnak, ha túlmelegíti őket.
- Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, csak ha a papírterméken fel van tüntetve, hogy biztonságosan használható mikrohullámú sütőben. Az újrahasznosított papírtermékek tartalmazhatnak olyan szennyeződéseket, amelyek használat közben szikrákat és/vagy tüzet okozhatnak.
- Távolítsa el a sütőzacskóról a záró drótokat, mielőtt a sütőbe helyezné a zacskókat.

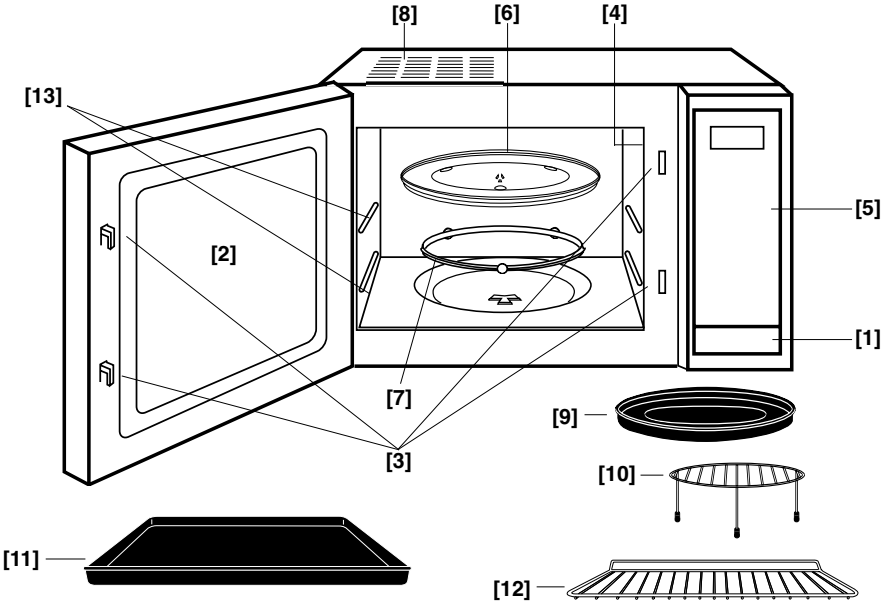
8) Csomagolás/fólia

- Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy üvegeket, mert felrobbanhatnak.
- Fém edényeket és fém szegélyt tartalmazó csomagolásokat nem szabad mikrohullámú üzemmódban használni. Ez ugyanis szikrázáshoz vezet.
- Ha alufóliát, fémtűket vagy más fém eszközt használ, a szikrázás megelőzése érdekében a távolság ezek és a sütő falai, illetve az ajtaja között legalább 2 cm legyen.

9) Etető üvegek / bébiétel üvegek

- A kupakot vagy fedőt el kell távolítani az etető üvegekről és bébiételes üvegekről, mielőtt behelyezné azokat a sütőbe.
- Az etető üvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell rázni, vagy meg kell keverni.
- A fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet az égési sérülések elkerülése érdekében.

Áttekint ábra



[1] Ajtónyitó gomb

Nyomja meg az ajtó kinyitásához. Ha kinyitja a sütő ajtaját főzés közben, a főzés ideiglenesen leáll a korábbi beállítások törlése nélkül. A főzés újrakezdődik, amint becsukja az ajtót és megnyomja a Start gombot. A sütő világítása bekapcsol, amikor kinyitja az ajtót.

[2] Sütő ablaka

[3] Ajtó biztonsági záró rendszere

[4] Sütő szellőző nyílása

[5] Vezérlőpanel

[6] Üvegtálca

[7] Görgőgyűrű

[8] Külső szellőző nyílások

[9] Fémtálca

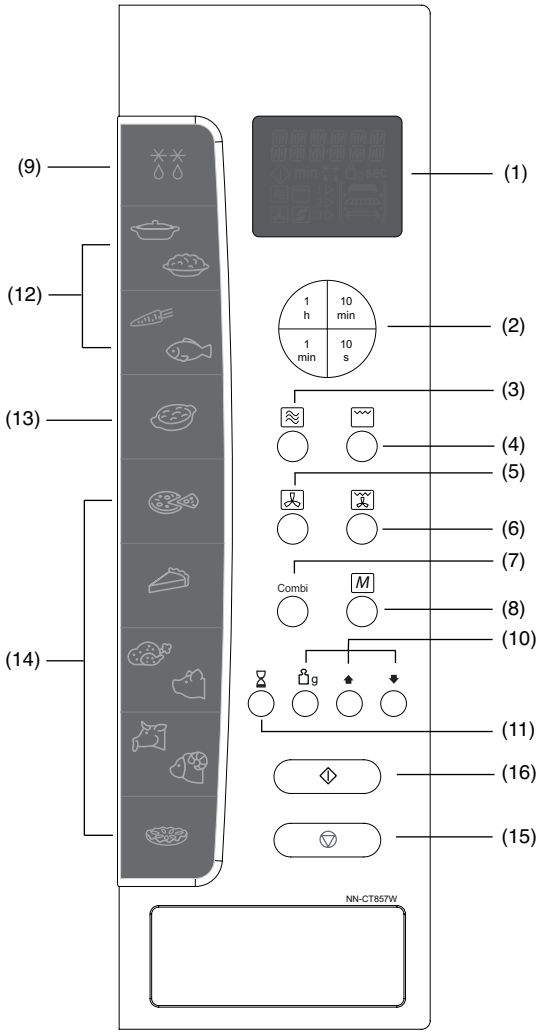
[10] Rács

[11] Zománcozott polc

[12] Rács polc

[13] Sínek a 2 szintű sütéshez

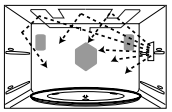
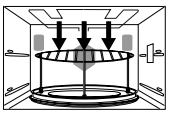
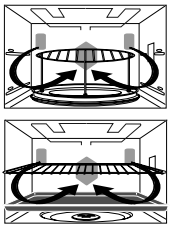
NN-CT857/
NN-CT878



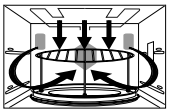
(1) Kijelzőablak
(2) Időgombok
(3) Mikrohullám kapcsológomb
(4) Grill kapcsológomb
(5) Hőlégkeverés kapcsológomb
(6) Grill hőlégkeverésgomb
(7) Kombináció gomb
(8) Memória gomb
(9) Automatikus kiolvasztás gomb
(10) Plusz/mínusz/tömeg kiválasztási vezérlőgomb
(11) Késleltetés/várakozás gomb
(12) Automatikus érzékelő mikrohullám program gomb
(13) Automatikus érzékelő kombinációs program gomb
(14) Automatikus tömeg kombinációs program gombok
(15) Start gomb:
Nyomja meg a start gombot a sütő elindításához. Ha a sütés közben kinyitja az ajtót, vagy egyszer lenyomja a Stop/ Törlés gombot, akkor a Start gombot ismét le kell nyomni a sütés folytatásához.
(12) Stop / Törlés gomb
Sütés előtt: egy gombnyomás törli a beprogramozott utasításokat.
Sütés közben: egy gombnyomás átmenetileg leállítja a sütési programot. A második gombnyomás törli az összes beprogramozott utasítást és az idő jelenik meg a kijelzőn.

Hangjelzés: Amikor egy gombot megnyom, rövid hangjelzés hallatszik. Ha nem hall hangjelzést, a beállítás helytelen. Amikor a sütő egy funkcióról egy másikra vált, kettős hangjelzés hallatszik. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

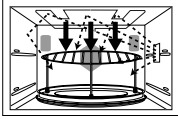
A megfelel sütési üzemmód kiválasztása

Sütési üzemmódok	Használat	Kiegészítők tartozékok	Edények
Mikrohullám 	-Kiolvasztás - Újramelegítés - Olvasztás: vaj, csokoládé, sajt. - Halak, zöldségek, gyümölcsök és tojások főzése. - Előkészítés: párolt gyümölcsök, lekvár, szószok, vaníliasodó, káposzta, tészta, besamel, karamell, hús, hal vagy vegetáriánus ételek. - Tojásos és színtelen sütőpor összetevőjű sütemények sütése. (Victoria szendvics /lekváros-vajas piskóta/, clafoutis /francia gyümölcspite/, stb.) **Előmelegítés nélkül**	Csak üveg forgóasztal	Mikrohullám-ozható, fém-mentes.
Grill 	- Hús vagy hal grillezése. - Toast grillezés. - Gratin ételek vagy habcsókok színezése. **Előmelegítés szükséges**	Üveg forgó tálca + fém tálca + rács	Hőálló, fém edényt lehet használni.
HŐLÉGKEVERÉS 	- Rövid sütési idővel rendelkező, kisméretű tészták sütése: leveles-vajas tészta, sütemények, göngyölt sütemények. - Különleges sütés: szuflék, habcsókok, töltött leveles tészta, kis méretű kenyerek és briósok, szivacsos tészták, hústorta stb. - Tésztában sült sós sodók, pizzák és torták sütése. **Előmelegítés javasolt**	Üveg forgó tál + fém tálca + kerek rács vagy zománcos polc és/vagy rács polc.	Hőálló, fém edényt lehet használni.

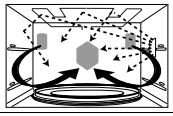
A megfelel sütési üzemmód kiválasztása

Sütési üzemmódok	Használat	Kiegészítők tartozékok	Edények
Grill + Hőlégkeverés 	- Vörös húsok, vastag marhaszeletek pirítása (borda vagy marhahús, steak) - hal pirítása. **Előmelegítés szükséges**	Üveg forgó tál + fém tálca + kerek rács vagy zománcos polc és/vagy rács polc.	Hőálló, fém edényt lehet használni.
KOMBINÁCIÓ • Grill + mikrohullám • Hőlégkeverés + mikrohullám • Grill + hőlégkeverés + mikrohullám	- Hús és szárnyas sütése. - Ropogós ételek kiolvasztása és újramelegítése (tésztában sült sós sodó, pizza, kenyér, lasagne, csőben sültek.) - Lasagne, hús, burgonya vagy zöldség csőben sültek sütése. - Tojásos vagy sütőporos sütemények és pudingok készítése barnítással, tésztában sült sós sodók, piték és torták sütése. **Előmelegítés javasolt**	Üveg forgó tál + fém tál + rács (az utóbbi esetében az étel méretétől függően)	Mikrohullámozható és hőálló. Csak fémtálcán használandó fém süteményesformák. NE HASZNÁLJON rugalmas sütőformákat.

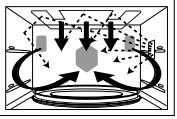
grill + mikrohullám



hőlégkeverés + mikrohullám



grill + hőlégkeverés + mikrohullám



Magyar

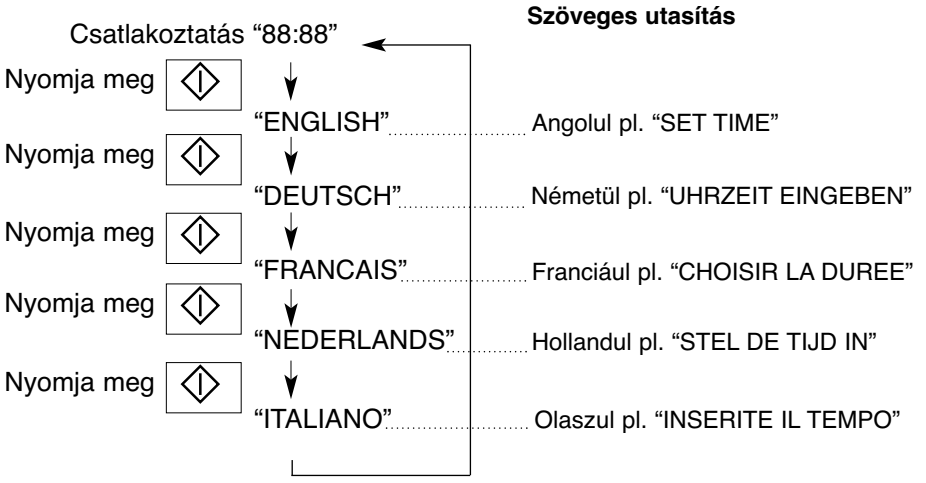
Süt kiegészít k

A következő ábra bemutatja a tartozékok helyes használatát a sütőben.

	Üvegtálca	Fémtálca	Rács	Zománcos polc	Rács polc
Mikrohullám	**IGEN**	**NEM**	**NEM**	**NEM**	**NEM**
Grill	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**
Hőlégkeverés	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**
Grill Hőlégkeverés	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**
Kombináció	**IGEN**	**IGEN**	**IGEN**	**NEM**	**NEM**

Kezel szervek és a m ködtetés

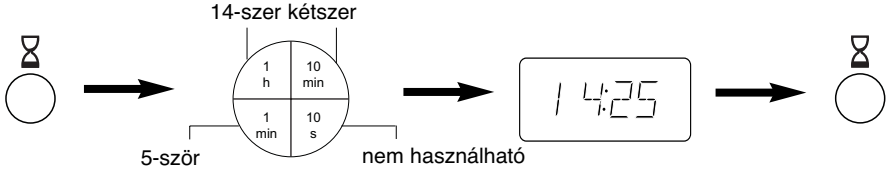
Szöveges utasítás:



Ezek a típusok rendelkeznek egy egyedülálló funkcióval, a "szöveges utasítással", amely segít a mikrohullámú sütő irányításában. Bekapcsolás után nyomja meg a Start gombot a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amint megnyomja a gombokat, a kijelző a következő utasításra vált, kizárva a hibázás kockázatát. Ha valamilyen okból meg kívánja változtatni a kijelző nyelvét, húzza ki a sütőt a konnektorból és ismételje meg az eljárást.

Órabeállítás:

Példa: 14:25 beállításához



- **Nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot kétszer.**
  ☛ A kettőspont elkezd villogni.
- **Adja meg az időt a megfelelő időgomb megnyomásával.**
  ☛ Az idő megjelenik a kijelzőn és a kettőspont villogni kezd.
- **Nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot egyszer.**
  ☛ A kettőspont abbahagyja a villogást, és az időbeállítás rögzül.

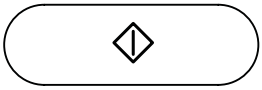
MEGJEGYZÉS:

1. Az idő ismételt beállításához ismételje meg a fenti lépéseket.
2. Az idő látszik a kijelzőn, kivéve ha az áramellátás megszakad.
3. Az óra 24 órás kijelzővel rendelkezik.

Biztonsági gyermekzár:

Ennek a rendszernek a használata működésen kívül helyezi a beállító szerveket, de az ajtó kinyitható. A gyermekzár akkor állítható be, ha a kijelzőn kettőspont, vagy az idő látható.

Beállításhoz:



- **Nyomja meg háromszor a Start gombot.**
  ☛ Az idő eltűnik a kijelzőről. A tényleges idő nem vész el.

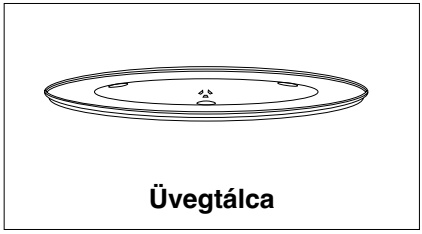
Törléshez:

- **Nyomja meg háromszor a Stop/Törlés gombot.**
  ☛ Az időpont újra látható lesz a kijelzőn.

Mikrohullámú sütés és kiolvasztás

6 különböző mikrohullám teljesítmény szint használható (lásd az alábbi táblázatot).

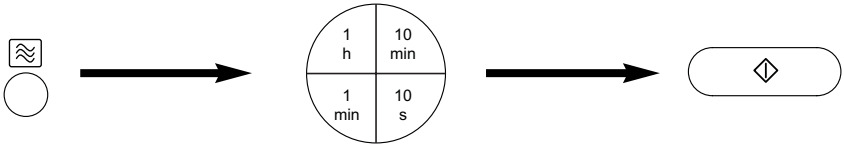
Kiegészítők használata:



Üvegtálca

Ez a táblázat az egyes energiaszintekhez tartozó körülbelüli Watt teljesítményt mutatja.

Nyomja meg	Energiaszint	Teljesítmény	Maximális rendelkezésre álló idő
egyszer	MAGAS energiaszint	1000 W	30 perc
kétszer	KIOLVASZTÁSI energiaszint	270 W	99 perc 90 mp.
3-ször	KÖZEPES energiaszint	600 W	99 perc 90 mp.
4-ször	ALACSONY energiaszint	440 W	99 perc 90 mp.
5-ször	PÁROLÁS energiaszint	250 W	99 perc 90 mp.
6-ször	MELEGÍTÉS energiaszint	100 W	99 perc 90 mp.



- **Válassza ki a Mikrohullám energiaszintet.**
- **A sütési idő beállítása.**
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS:

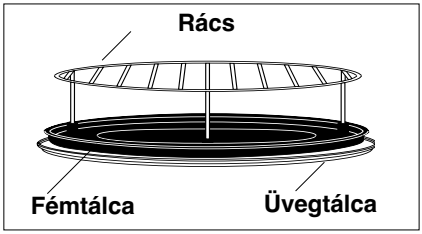
1. 2 vagy 3 lépcsőben történő sütéshez a Start gomb megnyomása előtt ismételje meg a mikrohullám energiaszint és a sütési idő beállítást.
   Pl. Serpenyő - Magas energiaszint 10 perc a ragu felforralásához. Párolja 60 percig a főzéshez. Melegítse 10 percig, hogy kialakulhassanak az ízek.
2. A mikrohullámú energiaszint és az idő beállítása után be lehet programozni várakozási időt is.
3. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. Nyomja le az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az időt 1 perces lépésekkel lehet növelni a maximális rendelkezésre álló idő eléréséig.

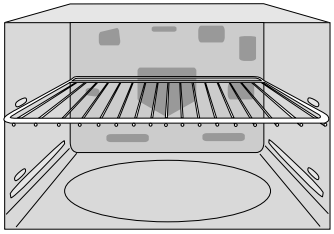
FIGYELMEZTETÉS: A sütő automatikusan az 1000 W-os energiaszinten működik, ha úgy adja meg a főzési időt, hogy nem állítja be az energiaszintet.

Grillezés

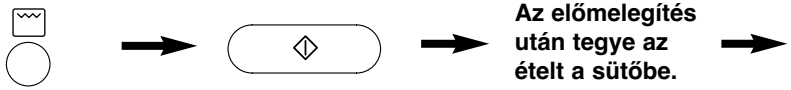
A Grill gomb 3 grill beállítást tesz lehetővé.

Kiegészítők használata:



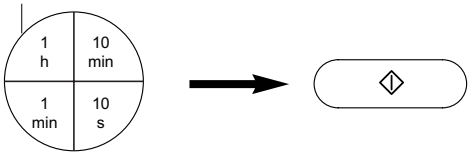


Nyomja meg	Energiaszint	Teljesítmény
egyszer	1 MAGAS	1500 W
kétszer	2 KÖZEPES	1200 W
3-ször	3 ALACSONY	950 W



- **Nyomja meg a Grill energiaszint gombot a kívánt grill beállítás kiválasztásához.**
- **Nyomja meg a Start gombot az előmelegítés indításához.**

nem használható



- **Állítsa be a sütési időt** (99 perc 90 másodpercig).
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN

1. Ne nyissa ki az ajtót az előmelegítés alatt. Előmelegítés után 3 hangjelzés hallható, és egy „P” betű villog a kijelzőn. Ha a sütő ajtaját nem nyitja ki az előmelegítés után, a sütő 30 percig fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet. 30 perc elteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn az idő jelenik meg.
2. Ha előmelegítés nélkül kíván főzni, a kívánt hőmérséklet kiválasztása után állítsa be a főzési időt és nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

1. A grill csak zárt ajtóval működik.
2. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. Nyomja le az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az időt 1 perces lépésekkel lehet növelni maximálisan 99 percig.

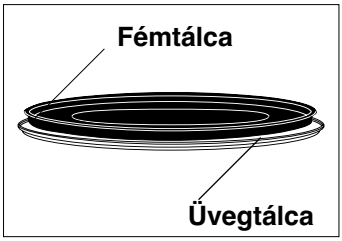
Sütés h légkeveréssel / Grill h légkeveréssel

A gombok segítségével beállíthatja a hőlégkeverési hőmérsékletet: 40°C (csak Hőlégkeverés módban) és 100 - 250°C között, 10°C lépésekben. A leggyakrabban használt főzési hőmérsékletek kiválasztása érdekében, a hőmérsékleti értékek 150°C-nál kezdődnek, és 250°C-ig emelkednek, majd a 40°C következik (csak hőlégkeverés módban) és a 100°C. Egy vagy két szinten is lehet sütni a hőlégkeveréses sütés alkalmazásával. A polcos sütéssel kapcsolatosan ld. a Hu-15 részt.

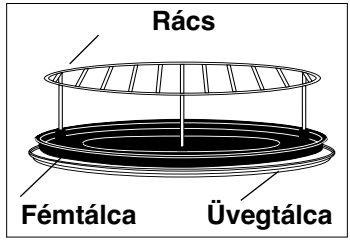
Kiegészítők használata: Egy szintű sütéshez.

Ha a forgótányért használja.

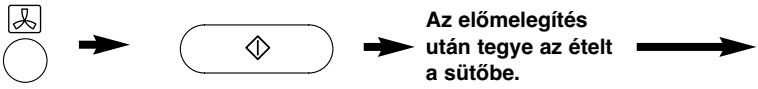
Hőlégkeverés



Grill Hőlégkeverés

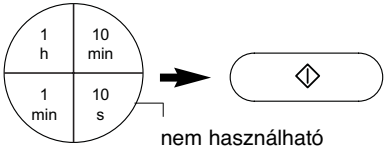


Sütés hőlégkeveréssel:



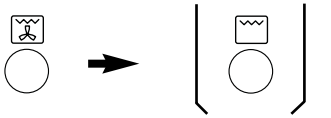
Az előmelegítés után tegye az ételt a sütőbe.

- **A sütési idő beállítása.**
- **Nyomja meg a Start gombot az előmelegítés indításához.**



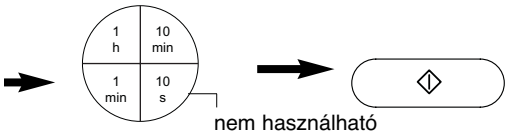
- **A sütési idő beállítása.** (9 óra 99 percig).
- **Nyomja meg a Start gombot.**

Sütés hőlégkeveréssel:



Az előmelegítés után tegye az ételt a sütőbe.

- **A sütési idő beállítása. (A Grill energiaszint Közepes értékre van előre beállítva.)**
- **Ha meg kívánja változtatni a Grill energiaszintet, nyomja meg egyszer az Alacsony, szinthez**
- **Nyomja meg a Start gombot az előmelegítés indításához.**



nem használható

- **A sütési idő beállítása.** (9 óra 99 percig).
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

1. Ne nyissa ki az ajtót az előmelegítés alatt. Előmelegítés után 3 hangjelzés hallható, és egy „P" betű villog a kijelzőn. Ha a sütő ajtaját nem nyitja ki az előmelegítés után, a sütő fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet. 30 perc elteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn az idő jelenik meg.
2. Ha előmelegítés nélkül kíván főzni, a kívánt hőmérséklet kiválasztása után állítsa be a főzési időt és nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

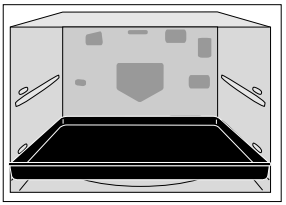
1. Ha a kiválasztott főzési idő kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
2. Ha a kiválasztott főzési idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik, az „1H:00" (1 óra) eléréséig. A kijelző ezután percben és másodpercben mutatja az időt, és másodpercenként számol vissza.
3. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. Nyomja le az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető.
4. A Start gomb megnyomását követően a kiválasztott hőmérséklet előhívható és megváltoztatható. Nyomja meg egyszer a Hőlégkeverés vagy a Grill hőlégkeverés gombot a hőmérséklet megjelenítéséhez a kijelzőn. A Hőlégkeverés vagy a Grill hőlégkeverés gomb megnyomásával megváltoztathatja a hőmérsékletet, amikor a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Polcos sütés

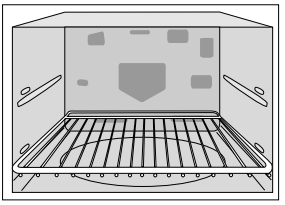
Egyszintű sütés

Polc használatával történő egyszintű sütéshez az alacsonyabb szintet használja.

Zománcozott polc

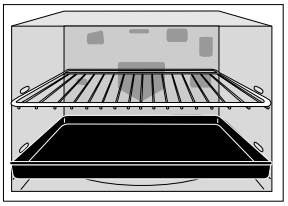


Rács polc



Kétszintű sütés

Ha két szinten süt, akkor használja mindkét tartozék polcot, a zománcos legyen az alsóbb szinten és a rácsos polc a felsőbb szinten.



A recepttől függően előmelegítést végezhet a megfelelő helyzetben lévő polcokkal vagy azok nélkül. A részletek tekintetében nézze meg az adott recepteket.

Kis adagok sütése

Nagy mennyiségű ételek sütése

A polcok ideálisak adagok sütéséhez és akkor, ha olyan nagy adagot szeretne sütni, amely nem tud forogni a forgótányéron.

MEGJEGYZÉS:

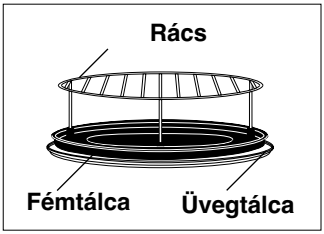
1. Ha az egyik vagy mindkét polccal süt, távolítsa el a többi kiegészítőt (üveg tálca, görgőgyűrű és fémtálca).
2. Használat előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a polcok megfelelően vannak-e behelyezve.
3. Ne tegyen az egyes polcokra 5 kg-nál nagyobb tömegű ételt.
4. MINDIG HASZNÁLJON KESZTYŰT, AMIKOR SÜTÉS UTÁN ÉTELT, VAGY TARTOZÉKOKAT VESZ KI, MIVEL A SÜTŐ ÉS A TARTOZÉKOK NAGYON FELFORRÓSODHATNAK.
5. Ha ételt vesz ki, csak félig húzza ki a polcot és távolítsa el az ételt. A rácsos polc bekattan a helyére.
6. Ha a sütés 20 percnél hosszabb nagy energiaszinten (210°C felett), tanácsos a sütési idő felénél kicserélni a polcokat.

Kombinációs sütés

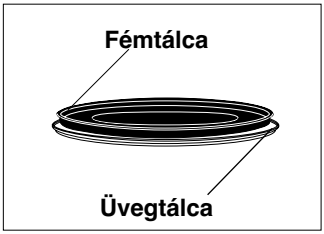
Három kombinációs beállítás van; 1) Grill + Mikrohullám, 2) Hőlégkeverés + Mikrohullám, 3) Grill hőlégkeverés + Mikrohullám. Az 1000 W-os mikrohullám teljesítmény szint a Kombinációs módban nem használható. Erre a normális használat mellett nincs is szükség (az étel megfőne, mielőtt kellőképpen megpirulna).

Kiegészítők használata:

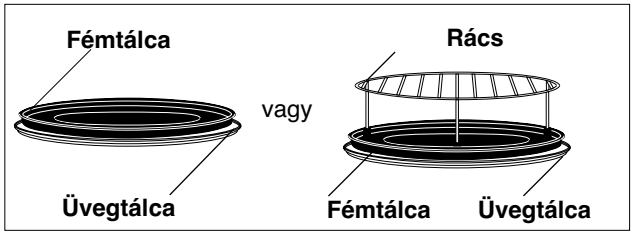
Grill + mikrohullám



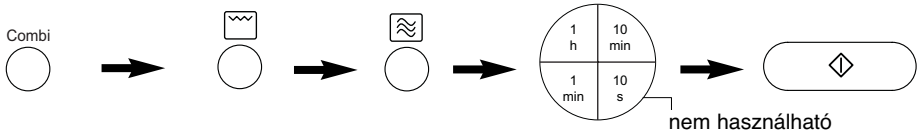
Hőlégkeverés + mikrohullám



Grill hőlégkeverés + mikrohullám



1) Grill + mikrohullám

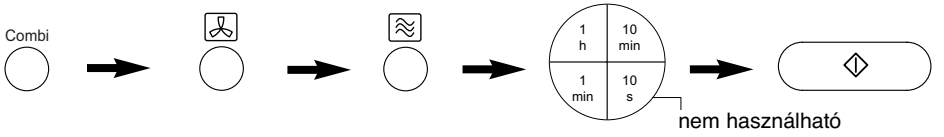


- **Nyomja meg a Kombináció gombot.**
- **A kívánt Grill beállítás rögzítése.**
- **A kívánt mikrohullám energiaszint beállítása.**
- **A sütési idő beállítása (max. 9 óra 99 percig).**
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

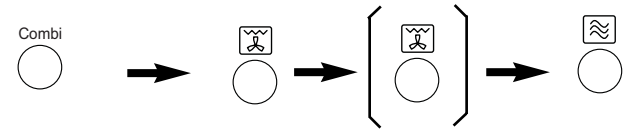
A sütő a kombinációs üzemmódban is előmelegíthető. Nyomja meg a Start gombot a főzési idő beállítása előtt, és kövesse a Hu-14. oldalon található MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSRŐL utasításait.

2) Hőlégkeverés + mikrohullám

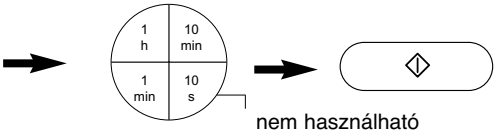


- **Nyomja meg a Kombináció gombot.**
- **A sütési idő beállítása.**
- **A kívánt mikrohullám energiaszint beállítása.**
- **A kívánt sütési idő beállítása** (max. 9 óra 99 percig).
- **Nyomja meg a Start gombot.**

3) Grill hőlégkeverés + mikrohullám



- **Nyomja meg a Kombináció gombot.**
- **A sütési idő beállítása. (A Grill energiaszint Magas értékre van előre beállítva.)**
- **Ha meg kívánja változtatni a Grill energia szintet, nyomja meg egyszer a Közepes, kétszer az Alacsony szinthez.**
- **A kívánt mikrohullám energiaszint beállítása.**



- **A kívánt sütési idő beállítása** (max. 9 óra 99 percig).
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

A sütő a kombinációs üzemmódban is előmelegíthető. Nyomja meg a Start gombot a főzési idő beállítása előtt, és kövesse a Hu-14. oldalon található MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSRŐL utasításait.

MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSSEL KAPCSOLATBAN:

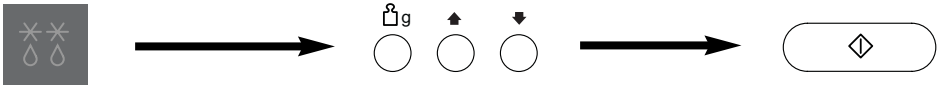
A sütő a kombinációs üzemmódban is előmelegíthető. Nyomja meg a Start gombot a sütési idő beállítása előtt, és kövesse a Hu-14. oldalon található MEGJEGYZÉS AZ ELŐMELEGÍTÉSRŐL c. rész utasításait.

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiválasztott főzési idő kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
2. Ha a kiválasztott főzési idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik, az „1H:00” (1 óra) eléréséig. A kijelző ezután percben és másodpercben mutatja az időt, és másodpercenként számol vissza.
3. Meghosszabbíthatja a sütési időt a sütés közben, ha szükséges. Nyomja le az 1 min gombot a sütési idő növeléséhez. Az időt 1 perces lépésekkel lehet növelni maximálisan 99 percig.
4. A Start gomb megnyomását követően a kiválasztott hőmérséklet előhívható és megváltoztatható a kombináció gomb megnyomásával. A kiválasztott beállítás 2 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Automatikus kiolvasztás

Ennek a funkciónak a segítségével kiolvaszthat fagyasztott ételeket, azok súlyának megfelelően. Válassza ki a kategóriát és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súlyértéken áll.



- **Válassza ki a kívánt Automatikus kiolvasztás programot.**
- **Állítsa be a fagyasztott étel súlyát.**
  - g **a súly 100 g-os lépésekben növekszik**
  - ▲ **a súly 10 g-os lépésekben növekszik**
  - ▼ **a súly 10 g-os lépésekben csökken**
- **Nyomja meg a Start gombot.**

Program	Súly	Kiegészítők	Megfelelő ételek
1	100 -1 600 g		**Kisebb húsdarabok, csiga, mártások, halfilé, steak, sertés szeletek** (mindegyik 100 g és 400 g között). A sípoláskor fordítsa meg.
2	400 -2 000 g		**Nagy húsdarabok, pecsenyék, egész csirke.** A sípoláskor fordítsa meg.
3	70 -400 g		**Mélyhűtött kenyér, tekercsek és croissant felmelegítéséhez.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a magas rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára. A nagy méretű egész húsokat közvetlenül a fémtálcára tegye. A sípoláskor fordítsa meg.

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiolvasztási idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Az étel mérete és alakja határozza meg, hogy maximum mekkora súly fér be a sütőbe.

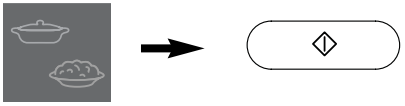
   Megjegyzés a 3. programhoz:

   Ügyeljen, amikor kiveszi a kenyeret és a péksüteményeket a sütőből. A sütő és a tartozékok kiolvasztás közben felforrósodnak.

Automatikus érzékel programok

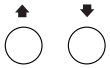
Sokféle ételt lehet anélkül sütni, hogy be kellene állítani a sütési időt, a súlyt vagy az energiaszintet.

pl.



- **Válassza ki a kívánt Automatikus érzékelés programot.**
- **Nyomja meg a Start gombot.**

Plusz/mínusz vezérlő:



Egyénenként változó, hogy ki mennyire süti meg az ételt. Az automatikus érzékelő programok néhányszori használata után dönthet úgy, hogy más mértékben szeretné megsütni az ételét. A Plusz/mínusz vezérlő használatával a programokat hosszabb vagy rövidebb idejű sütésre lehet beállítani. Nyomja meg az ▲ vagy ▼ gombot mielőtt megnyomná a Start gombot. Ha elégedett az Automatikus érzékelő programok eredményével, nem kell ezt a vezérlőt használnia.

MEGJEGYZÉS:

1. Az automatikus érzékelő programok nem működnek a csatlakoztatás utáni 3 percen belül.
2. A sütő automatikusan kiszámítja a sütési időt vagy a hátralévő sütési időt.
3. Az ajtót nem szabad kinyitni, mielőtt az idő megjelenik a kijelzőn.
4. A fagyott étel hőmérséklete körülbelül -18°C és -20°C között van, egyéb ételeké +5°C és +8°C között mozog (hűtő hőmérséklet). A tészta/rizs újramelegítő és a leves újramelegítő programok a hűtő- vagy szobahőmérsékletű ételek számára megfelelők.
5. Az Automatikus érzékelő programok tévedéseinek kiküszöbölése érdekében biztosítsa, hogy az üvegtálca és a tányér száraz legyen.
6. A szobahőmérséklet nem lehet 35°C-nál magasabb és 0°C-nál alacsonyabb.
7. Csak a Hu-21 oldalon leírt javasolt súlytartományba eső ételeket süssön.
8. Ha a sütőt előzőleg Hősugárzás, Grill hősugárzás, Kombináció vagy Grill módban használták, és túlságosan forró bármelyik Automatikus érzékelő program használatához, akkor a "HOT" (forró) felirat jelenik meg a képernyőn. Miután a "HOT" (forró) felirat eltűnik, az Automatikus érzékelő programokat lehet használni. Ha siet, az ételt úgy süsse meg, hogy manuálisan válassza ki a megfelelő sütési módot és időt.

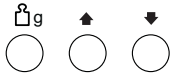
Automatikus érzékel programok

Kategória		Súly	Kiegészítők	Utasítások
	1 Leves újramelegítése	300 -1200 g		**Dobozos, konzervdobozos, vagy házi készítésű levesek újramelegítése. Minden ételnek hűtő- vagy szobahőmérsékletűnek kell lennie**. Keverje meg az újramelegítés előtt és után. Ajánlott lefedni fedővel, tányérral vagy csészealjjal. A leves végső hőmérséklete függhet a leves sűrűségétől, a kiindulási hőmérséklettől, a leves cukor- és zsírtartalmától.
	2 Rizs/tészta újramelegítése	200 -1200 g		**Előre főzött konzervdobozolt, vákuumcsomagolt, vagy házi készítésű tészta, rizs vagy burgonya újramelegítéséhez.** Minden ételnek hűtő- vagy szobahőmérsékletűnek kell lennie. Keverje meg az újramelegítés előtt és után. Ajánlott lefedni fedővel vagy tányérral. A végső hőmérséklet függhet a mártás mennyiségétől, a zsírtartalmától és a kiindulási hőmérséklettől.
	3 Friss zöldségek főzése	200 -1500 g		**Friss zöldségek főzéséhez**. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 6 evőkanál (90 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedéllel, vagy perforált fóliával. Nagy mennyiségek esetén a sípoláskor keverje meg.
	4 Friss hal főzése	200 -1000 g		**Friss hal főzéséhez (egész - nem több mint 300 g egyenként, filék, csíkok)**. Helyezze egy megfelelő méretű edénybe. Adjon hozzá 2 evőkanál (30 ml) folyadékot. Fedje be fedővel, vagy perforált fóliával.
	5 Fagyasztott csőben sültek újramelegítése	300 -1000 g		**Fagyasztott gratin újramelegítéséhez és barnításához**. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a csőben sültet egy hőálló tálba, a magas rácsra, a fémtálcára, vagy az üvegtálcára.
	6 Friss csőben sültek újramelegítése	200 -1000 g		**Friss csőben sült újramelegítéséhez és barnításához.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a csőben sültet egy hőálló tálba, a magas rácsra, a fémtálcára, vagy az üvegtálcára.

Automatikus súlyprogramok

E funkció segítségével legtöbb kedvenc ételét elkészítheti úgy, hogy csak a súlyt kell beállítania. A sütő automatikusan meghatározza a mikrohullám energiaszintjét, a grill beállítást, a hőlégkeverés hőmérsékletét és a főzési időt. Válassza ki a kategóriát és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súlyértéken áll.

pl.



- **Válassza ki a kívánt Automatikus súly programot.**
- **Állítsa be a fagyasztott étel súlyát.**

a súly 100 g-os lépésekben növekszik
a súly 10 g-os lépésekben növekszik
a súly 10 g-os lépésekben csökken

- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a főzési idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Kövesse a következő oldalakon található ábrákat, amelyek a javasolt súlyokat és a használandó tartozékokat tartalmazzák.

Kategória		Súly	Kiegészítők	Utasítások
	7 Friss pizza újramelegítése	150 -800 g		**Frissen vásárolt pizza tetejének megbarnítása és újramelegítése.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a magas rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára.
	8 Fagyasztott pizza újramelegítése	100 -700 g		**Fagyasztottan vásárolt (NEM friss) pizza tetejének megbarnítása és újramelegítése.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a magas rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára.
	9 Friss quiche (lepény) újramelegítése	150 -900 g		**Előfőzött friss quiche (lepény) újramelegítéséhez.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a magas rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára.
	10 Kis tésztafélék	150 -700 g		**Kis tészták** pl. tekercsek, húsdarabok, zöldségek, gombák, sonkák és sajtok újramelegítéséhez és pirításához. Helyezze közvetlenül a kerek rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára.

Automatikus súlyprogramok

Kategória		Súly	Kiegészítők	Utasítások
	14 Csirke főzése főzése	150 -1500 g		**Csirkedarabok pl. csirkeláb, csirkecomb vagy alsócomb főzése.** Helyezze a csirkét a kerek rácsra, a fémtálcára vagy az üvegtálcára. Az egyenletes sütés érdekében terítse szét a csirkedarabokat, és a sípoláskor fordítsa meg.
	15 Egész csirke főzése	1000 -2800 g		**Egész friss bontatlan, töltetlen csirke főzéséhez.** A tölteléket külön főzze. Helyezze a csirkét egy hőálló, fejjel lefelé fordított edénybe a fémtálcára, üvegtálcára. Kezdje el a mellével lefelé sütni, és fordítsa meg a hangjelzéskor.
	16 Sertés és marhahús sütése	800 -2000 g		**Sertés vagy borjú sütéséhez.** Helyezze a sertést egy hőálló, fejjel lefelé fordított edénybe a fémtálcára, üvegtálcára. A sípoláskor fordítsa meg.
	17 Marhahús elkészítése	700 -1300 g		**Friss marhasült készítéséhez.** Helyezze a marhahúst egy hőálló, lapos edénybe, a fémtálcára vagy az üvegtálcára. A sípoláskor fordítsa meg.
	18 Marha oldalas sütése	750 -1400 g		**Friss sült oldalas csonttal együtt sütéséhez.** Helyezze a marhahúst egy hőálló tálba, a rácsra, a fémtálcára, vagy az üvegtálcára. Nagyobb darabok (1000 g felett) esetében helyezze közvetlenül a rácsra. A sípoláskor fordítsa meg. A sütés után hagyja állni 10 percig a sütőn kívül. Ez a program enyhén-közepesen süti a húst.
	19 Bárány elkészítése	800 -2200 g		**Friss bárány elkészítése.** Helyezze a bárányhúst egy hőálló, lapos edénybe, a fémtálcára vagy az üvegtálcára. A nagy báránycombokat közvetlenül a fémtálcára lehet tenni. A sípoláskor fordítsa meg. Ez a program nem alkalmas a csontos sült bárányhoz.

Automatikus súlyprogramok

Kategória		Súly	Kiegészítők	Utasítások
	20 Torta	4 - 6 adag		Nyers összetevőkből készített torta sütéséhez - ld. a szakácskönyv receptjeit. Pl. tésztában sült sós sodó, gombatorta, hagymatorta, parajtorta. Édes torta - Bourdaloue torta, sajttorta, rebarbaratorta, almatorta.
	21 Torta	6 - 8 adag		• Válassza ki a Torta auto menüt gombnyomás 1 adag 4-6 átmérő 25 cm gombnyomás 2 adag 6-8 átmérő 27 cm gombnyomás 3 adag 8-10 átmérő 30 cm
	22 Torta	8 - 10 adag		• Sütés után hagyja néhány percig állni a tortát. Vegye ki a formából és egy rácson hűtse.

A torta programokhoz elő kell melegíteni a sütőt. A következő sorrendet használja:

Az előmelegítési hangjelzés után. Helyezze be a tortát a sütőbe.

- **Válassza a 20., a 21. vagy a 22. torta-programot a torta méretétől függően**
- **Nyomja meg a start gombot a sütő előmelegítéséhez.**
- **Nyomja meg a Start gombot**

MEGJEGYZÉS AZ AUTOMATIKUS TORTA MENÜHÖZ:

1. Csak fém formát használjon a tortasütéshez - alumínium, teflon bevonattal rendelkező vagy egyéb könnyűfémből készült formát. Az átlagos tortaforma mélysége 30 mm. Ne használjon laza aljú formát, karton formákat vagy puha alumínium formákat ennél az automatikus menünél.
2. A tészta végleges színe a tészta minőségétől függően eltérő lehet.
3. A torta felső részének színe a töltelléktől függhet. Ezért lehet, hogy a program vége előtt néhány perccel le szeretné állítani a sütést.
4. Ne használja ezt az automatikus menüt pizzasütéshez vagy dupla rétegű torták sütéséhez.

Memória

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy sütőjét előre programozza a szokásos felmelegítési és sütési feladatokra. Előre programozhatja a sütőjét az Önnek megfelelő speciális energiaszintre és időtartamra. Három memóriafeladatot lehet előre beprogramozni.

A memória program beállításához

Programozza be a kívánt sütőprogramot.

- **Nyomja meg a Memória gombot.**
  A sütő automatikusan az 1. memóriára van előre beállítva. A 2. memória kiválasztásához 2-szer nyomja meg a gombot. A 3. memória kiválasztásához 3-szor nyomja meg a gombot.

- **A feladat tárolásához nyomja meg a Memória gombot, vagy nyomja meg a Start gombot az aktuális program szerinti sütés elindításához.**

Ez a memóriafunkció 1 csésze, 1 tál vagy 2 tál forró ital (pl. tea, kávé, tej vagy leves) újramelegítésére van előre beprogramozva.

	Gombnyomások száma	Kategória	Javasolt súlyok	Energia és idő
1. memória	1 gombnyomás	1 csésze	150 cl	1000 W 80 mp.
2. memória	2 gombnyomás	1 tál	300 cl	1000 W 120 mp.
3. memória	3 gombnyomás	2 tál	2 x 300 cl	1000 W 240 mp.

A memória program használatához

- **Nyomja meg a Memória gombot.**

A sütő automatikusan az 1. memóriára van előre beállítva. A 2. memória kiválasztásához 2-szer nyomja meg a gombot. A 3. memória kiválasztásához 3-szor nyomja meg a gombot.

- **Nyomja meg a Start gombot a sütés indításához.**

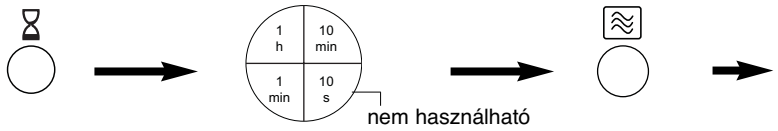
MEGJEGYZÉS:

1. Az automatikus programokat nem lehet beprogramozni a memóriába.
2. A hőlégkeveréses előmelegítési üzemmódot nem lehet beprogramozni a memóriába.
3. A memória csak 1 fokozatú sütést képes tárolni. Nem lehet 2 vagy 3 fokozatú sütést tárolni.
4. Egy új sütési program memóriában történő tárolása törli az előzőleg tárolt programot.
5. A memóriaprogram törlődik, ha az áramellátás szünetel, vagy ha a dugót kihúzzuk a konnektorból.
6. Ha egy babaüveg vagy bébiételes üveg felmelegítését programozza be a memóriába, gondoskodjon a hőmérséklet ellenőrzéséről, mielőtt a babát megetetné.

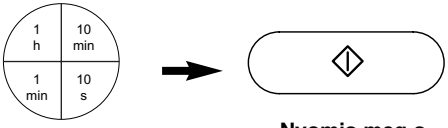
Késleltetett indítású sütés

A Késleltetés/várakozás gomb használatával késleltetett indítású sütést lehet beprogramozni.

pl.



- **Nyomja meg a Késleltetés/ Várakozás gombot.**
- **Állítsa be a késleltetési időt az Idő gomb nyomogatásával** (max. 9 óra 99 percig).
- **A kívánt sütési program és idő beállítása.**



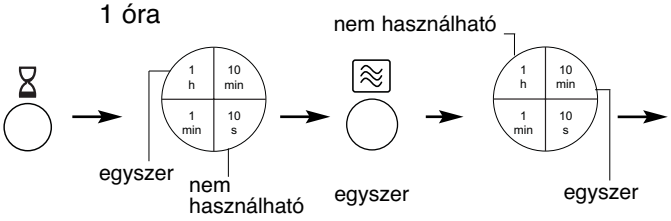
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS:

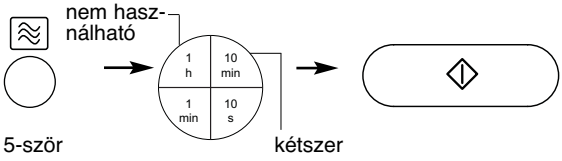
1. Három fokozatú sütést lehet beprogramozni, beleértve a Késleltetett indítású sütést.
   pl.

Késleltetett indítás: 1 óra

MAGAS energiaszint: 10 perc



Párolási energiaszint: 20 perc



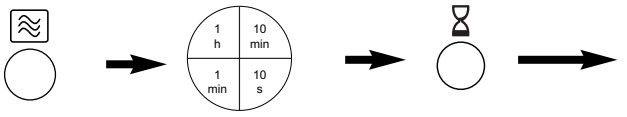
2. Ha a programozott késleltetési idő idő több mint egy óra, a visszaszámlálás percben történik. Ha kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.
3. A késleltetett indítást nem lehet Automatikus programok elé beprogramozni.

Magyar

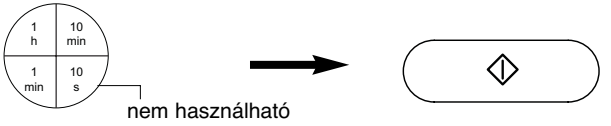
Várakozási id

A Késleltetés/Várakozás gomb segítségével beprogramozhatja a sütés befejeztét követő várakozási időt, vagy percszámlálóként programozhatja a sütőt.

pl. Sütés utáni várakozási idő beprogramozása.



- **Állítsa be a kívánt sütési programot és időt.**
- **Nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot.**

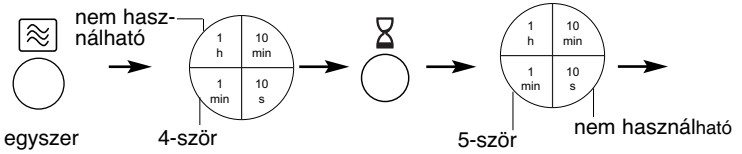


- **Állítsa be a kívánt időt az Idő gombot nyomogatásával** (max. 9 óra 99 perc).
- **Nyomja meg a Start gombot.**

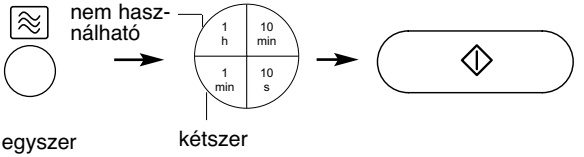
MEGJEGYZÉS:

1. Három fokozatú sütést lehet beprogramozni, beleértve Várakozási időt is.
   pl.

Magas energiaszint: 4 perc Várakozási idő: 5 perc



Magas energiaszint: 2 perc



2. Ha a várakozási idő vagy a percszámlálás közben kinyitja az ajtót, a visszaszámlálás folytatódik a kijelzőn.
3. Ez a funkció időzítőként is használható. Ebben az esetben nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot, és nyomja meg a Start gombot.

Kérdések és válaszok

K: Miért nem kapcsol be a sütőm?

V: Ha a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze az alábbiakat:

1. Megfelelően csatlakoztatva van a sütő? Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, várjon 10 másodpercet, és dugja be újra.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha bekapcsolt, vagy kiégett.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, csatlakoztasson egy másik készüléket a konnektorhoz. Ha a készülék működik, a probléma a sütővel van. Ha a készülék nem működik, a probléma a fali konnektorral van. Ha úgy tűnik, hogy a probléma a sütővel van, értesítsen egy megbízott szerviz központot.

K: A mikrohullámú sütő interferenciát okoz a TV-vel. Normális ez?

V: Bizonyos fokú rádió és TV interferencia előfordulhat, amikor a mikrohullámú sütővel főz. Ez az interferencia hasonló a kis berendezések, például mixerek, porszívók, hajszárítók stb. okozta interferenciához. Nem jelenti azt, hogy bármilyen probléma lenne a sütővel.

K: A sütő nem fogadja el a programot. Miért?

V: Ezt a sütőt úgy tervezték, hogy ne fogadjon el hibás programot. Például a sütő nem fogad el negyedik szakaszt, és nem fogad el automatikus súly programokat késleltetett indítást követően.

K: Miért nincs szöveges utasítás a kijelzőmön?

V: Nincs áram a lakásban, vagy a csatlakozó kihúzódott. Ismételje meg a 9. oldalon leírt műveletet.

K: Időnként meleg levegő jön a sütő szellőzőnyílásaiból. Miért?

V: Az étel készítése során felszabaduló meleg felmelegíti a sütőben lévő levegőt. Ez a meleg levegő a szellőzés következtében távozik a sütőből. A levegőben nincsenek mikrohullámok. A sütő szellőző nyílásait sosem szabad elzárni sütés közben.

K: Zümmögő és kattogó hangok jönnek a sütőből a KOMBINÁCIÓ üzemmód használata során. Mi okozza ezt a zajt?

V: A zajok akkor keletkeznek, amikor a sütő automatikusan átvált mikrohullámról HŐLÉGKEVERÉSRE/GRILLRE, a kombinációs beállítás következtében. Ez normális jelenség.

K: Ellenőrizhetem-e a beállított hőmérsékletet, ha a HŐLÉGKEVERÉS módban főzök vagy előmelegítek?

V: Igen. Nyomja meg a Hőlégkeverés gombot, és a hőmérséklet 2 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

K: Elkészíthetem-e kedvenc receptjeimet a HŐLÉGKEVERÉS/GRILL segítségével?

V: Igen. Ugyanúgy el tudja készíteni kedvenc receptjét, mint egy hagyományos sütőben. Olvassa el a Panasonic szakácskönyvben a javasolt hőmérsékletet és főzési időket.

K: "D" betű jelenik meg a kijelzőn és sütő nem használható. Miért?

V: A sütő DEMO üzemmódban van. Ez az üzemmód bolti kiállításra szolgál. Kapcsolja ki ezt az üzemmódot, háromszor megnyomva az Óra gombot.

K: Használhatok-e hagyományos sütőhőmérőt ebben a sütőben?

V: Csak akkor, ha a HŐLÉGKEVERÉS/GRILL főzési módot használja. Az egyes hőmérőkben lévő fém szikrázást okozhat a sütőben, és nem szabad azt a MIKROHULLÁM és a KOMBINÁCIÓ üzemmódokkal használni.

K: A sütőben szagok és füst keletkezik, amikor a HŐLÉGKEVERÉS, a KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciót használom. Miért?

V: Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt, és ezután HŐLÉGKEVERÉS módban, a görgőgyűrűt és az üvegtálat behelyezve, étel nélkül, 250°C-on 10 percig működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, ami szagokat és/vagy füstöt kelthet.

Mikrohullámú sütőjének ápolása és tisztítása

FIGYELEM!

A biztonságos működés érdekében fontos, hogy a sütő mindig tiszta legyen és minden használat után ki legyen törölve. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felületek károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát és esetleg kockázatos helyzethez is vezethet.

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa tisztán a sütő belsejét, az ajtó szigetelését, és ajtó szigetelésének környékét. Ha a sütő falára, az ajtó szigetelésére és az ajtószigetelés körüli területekre étel vagy folyadék kerül, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon piszkos, használjon enyhe mosogatószert. Erős mosogatószer vagy súrolószer használata nem ajánlott. NE HASZNÁLJON KERESKEDELMI SÜTŐTISZTÍTÓ SZEREKET.
3. A sütő külső felszínét nedves ruhával kell tisztítani. A sütő belsejében lévő alkatrészek sérülésének elkerülése érdekében a víznek nem szabad a szellőzőnyílásokon keresztül beszivárognia. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy éles fémkaparókat az üvegajtó tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, ez pedig üvegtöréshez vezethet.
4. Ha a vezérlőpanel szennyeződik, tisztítsa meg egy puha, száraz ruhával. Ne használjon erős mosogatószert vagy súrolószert a vezérlőpanelen. A vezérlőpanel tisztítása során hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy megelőzze a sütő véletlen bekapcsolását. A tisztítást követően nyomja meg a STOP/TÖRLÉS gombot a kijelzőablak tartalmának törléséhez.
5. Ha pára gyülemlik fel belül, vagy a sütő ajtajának külsején, törölje le egy puha ruhával. Ez akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalom mellett működtetik, és nem jelenti a készülék meghibásodását.
6. Időnként szükséges az üvegtálca eltávolítása tisztítás céljából. Mossa el a tálcát meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben.
7. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés megelőzése érdekében. Egyszerűen törölje tisztára a sütő alsó felszínét enyhe mosószerrel és meleg vízzel, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával. A görgőgyűrű enyhe mosószeres vízben elmosható. Az ismételt használat során felgyülemlenek a főzés gőzei, de ez nem befolyásolja az alsó felszín vagy a görgőgyűrű működését. Miután levette a görgőgyűrűt az alsó felszínről, ügyeljen rá, hogy a megfelelő helyzetben tegye azt vissza.
8. Amikor a GRILL, HŐLÉGKEVERÉS vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódot használja, egyes ételek elkerülhetetlenül zsírt röcskölnek a sütő falaira. Ha nem tisztítja rendszeresen a sütőt, ez a lerakódás használat közben „füstölni” kezdhet.
9. Tisztításra nem szabad gőztisztítót használni.
10. A javításokat csak szakképzett szerelővel szabad végeztetni. A sütő karbantartása és javítása érdekében forduljon a legközelebbi márkaszervizhez.
11. Mindig tartsa tisztán a szellőző nyílásokat. Ellenőrizze, hogy a por vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését.

M szaki adatok

Tápfeszültség:	230 V, 50 Hz	
Működési frekvencia:	2450 MHz	
Teljesítményfelvétel:	Maximum	2980 W
	Mikrohullám	1275 W
	Grill	1560 W
	Hősugárzás	1500 W
Kimenő teljesítmény:	Mikrohullám	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1500 W
	Hősugárzás	1400 W
Külső méretek:	530 (Sz) x 508 (M) x 344 (Mag) mm	
Sütőtér méretek:	350 (Sz) x 360 (M) x 250 (Mag) mm	
Tömeg a belső tartozékokkal:	21,0 kg	
Zajszint:	52,7 dB	

Ez a termék megfelel az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó (EMC) EN 55011 európai szabványnak. E szabvány alapján ez a berendezés a 2. csoport, B osztályába tartozik, és a megadott határértékeken belül van. A 2. csoport azt jelenti, hogy szándékosan keletkezik rádió-frekvenciájú elektromágneses sugárzás az étel felmelegítése céljából. A „B" osztály azt jelenti, hogy a termék a normál háztartási területeken használható.

Hulladékelhelyezési információ elektromos és elektronikus eszközök felhasználói számára. (magán háztartások)

Ez a szimbólum a terméken és/vagy a kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási szemétbe keverni. A megfelelő kezelés, újrahasznosítás érdekében kérjük, vigye ezeket a termékek a kijelölt gyűjtőhelyekre, ahol díjmentesen átveszik azokat. Egyes országokban egy hasonló új termék megvásárlása esetén vissza lehet vinni a terméket a helyi kereskedőnek. Ennek a terméknek a megfelelő hulladékelhelyezése segít megóvni értékes forrásainkat, és megakadályozni bármilyen esetleges negatív hatást az emberi egészségre és a környezetre, amely egyébként a nem megfelelő hulladékkezelésből származhat. Kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal a legközelebbi kijelölt gyűjtőhely további részletei tekintetében. A nemzeti jogszabályok szerint büntetés róható ki az ilyen jellegű hulladék nem megfelelő elhelyezése miatt.

Az Európai Unió üzleti felhasználói számára
Ha elektromos vagy elektronikus berendezést szeretne hulladékba helyezni, kérjük, hogy további információkért lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy a szállítóval.

Információ a hulladékelhelyezésről az Európai Unión kívüli más országokban
Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes. Ha hulladékba szeretné helyezni ezt a terméket, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal vagy a kereskedővel, és érdeklődjön a hulladékelhelyezés megfelelő módjáról.

Panasonic Manufacturing U.K. Ltd.
Wyncliffe Road,
Pentwyn Industrial Estate,
Cardiff, CF23 7XB, UK

E00037P01EP
M0807-1

Printed in the UK